MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine J.Laurens "Clos des Demoiselles" Crémant



15,40 € TTC

Crémant Blanc

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux
Couleur: Blanc
Millésime: 2021

Cépages

55 % Chardonnay 25 % Chenin 20 % Pinot Noir

Vinification

Un coeur de cuvée élaboré en méthode traditionnelle avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox. Vieillissement: entre 15 et 24 mois sur lies.

Dégustation

Ce crémant offre une bulle fine et légère, un nez floral d'aubépine et de fruits, une bouche marquée par les agrumes avec des nuances de fruits exotiques. Il peut être servi tout au long d'un repas de l'apéritif au dessert. Il surprendra sur une blanquette de veau, une brouillade aux truffes et même sur une dinde de Noël.

Accords mets vin

Il accompagnera idéalement un dessert au chocolat noir, ou encore une île flottante. Parfait pour picorer des fraises en soirée !