



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine J.Laurens "La Rose N°7" Crémant rosé

13,50 € TTC



Le Domaine Gibert se situe sur les hauteurs du village de Saint Polycarpe dans la Haute Vallée de l'Aude. Issue d'un terroir d'altitude, cette cuvée est un assemblage de Mauzac et Chenin, vinifiée en méthode traditionnelle.

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux

Couleur: Rosé

Millésime: 2021

Dégustation Maison des Vins: Bon Plan



Cépages

60 % Chardonnay 25 % Chenin 15 % Pinot Noir



Vinification

Les raisins sont lentement pressés afin d'obtenir un premier jus appelé « Coeur de Presse ». La première fermentation a lieu en cuve et la seconde en bouteille (méthode traditionnelle). Cette cuvée est élevée dans nos caves pendant 12 mois minimum. HABILLAGES: c'est un hommage à la féminité avec un clin d'oeil à un célèbre parfum... Le numéro 7 correspond à la 1ère année où nous avons élaboré notre rosé pour la 1ère fois: 2007.



Dégustation

Une couleur rose pâle et des arômes de fruits rouges et de rose en bouche avec un équilibre entre vinosité et vivacité. Essayez-le avec des mets rosés : crevettes, saumon, tamara ou encore avec un jambon ibérique ou de pays. Il sublimerait également une tarte aux fruits rouges ou



Accords mets vin

Idéal par lui-même pour accompagner les longues soirées d'été en picorant des fraises.