



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Vignoble Taudou "Obrut" Crémant

12,00 € TTC



Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux

Couleur: Blanc

Démarche environnementale: HVE

Démarche environnementale: Terra Vitis

Palmarès: Concours National des Crémants

Palmarès: Guide Hachette des Vins 3 étoiles

Palmarès: Guide des Vins Prix Plaisir Bettane & Desseauve Or



Vignoble

Altitude de 300 – 320 m. Différents Terroirs sont à l'origine : Terroir de coteaux argilo-calcaire à forte pente - Terroir de terrasses sur sol caillouteux - Terroir en plateau dominant sur terres peu profondes. Certification Terra Vitis ; viticulture durable, respectueuse de son environnement. Vendanges manuelles triées à la parcelle. Transport raisins dans des caisses de 30 Kg à 35 Kg pour éviter l'écrasement des baies.



Cépages

60% chardonnay 15% pinot noir 25% chenin



Vinification

Méthode Traditionnelle. Les lots sont isolés par cépage/terroir pour disposer d'une palette multiple lors des assemblages. Opérations pré-fermentaire et fermentaires sont réalisées en cuve inox à froid avec maîtrise permanente des températures.



Dégustation

Nez à dominante de fruits blancs et de notes d'agrumes, pamplemousse- rehaussé d'un léger floral de fleur jaune. Les fines bulles persistent et ravissent vos papilles tout en onctuosité. Un vin bien équilibré aux notes de fruits à chair blanche et d'agrumes, une finale franche et agréable. à 8/9° à l'apéritif avec des mises en bouches raffinées.



Accords mets vin

Apéritif avec des mises en bouches raffinées.



Température

Servir entre 8-10°C.



MAISON DES VINS DE LIMOUX