



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Vignoble Taudou "ORose" Crémant rosé

12,00 € TTC



Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux

Couleur: Rosé

Démarche environnementale: HVE

Démarche environnementale: Terra Vitis

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.



Cépages

65% chardonnay, 15% pinot noir, 20% 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 froide avec maîtrise permanente des températures.



Dégustation

Belle complexité de fleurs blanches (pommier, amandier) et de fruits (poire). L'attaque en bouche est gourmande suivie d'une belle ampleur. L'équilibre se crée entre la partie vineuse et la complexité de ces fruits - pommes, poires, coings. La finale amène amandes et fruits secs qui donnent une étonnante envie d'y revenir. Un crémant rosé d'exception !



Accords mets vin

Apéritif. Repas : viandes blanches, poissons grillés, crustacés.



Température

Servir frais : Apéritif 8°-10° Repas : 10°-12°