MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine de Mouscaillo Crémant



17,50 € TTC

Le Crémant en finesse du Domaine Mouscaillo

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux
Couleur: Blanc

Vignoble

Argilo-calcaire (à Nummulites et Turritelles, pH 8.5).

Cépages

Chardonnay (60%), Pinot Noir (30%), Chenin (10%).

Vinification

Seuls les premiers jus sont conservés (2kg de raisin pour 1L). Fermentation puis élevage sur lies de 8 mois, en demi-muids de chêne (6hl) de plus de 10 ans d'âge. Fermentation malo-lactique réalisée. Seconde fermentation en bouteille par ajout de notre moût de raisin. Élevage sur lattes pendant au minimum 18 mois. Aucun dosage (« brut nature »).

Accords mets vin

Pour accompagner cette bulle vineuse, nous vous proposons des huîtres, des noix de St Jacques ou encore des viandes blanches.