MAISON DES VINS DE LIMOUX

Sieur d'Arques "Première Bulle" Blanquette

11,40 € TTC



Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanquette de Limoux
Couleur: Blanc
Palmarès: Guide Hachette des Vins 1 étoile
Palmarès: Concours Decanter World Wine Awards Argent

Vignoble

Argilo-calcaire

Cépages

95% Mauzac, 5% Chenin.

Vinification

Des pratiques culturales et d'élaboration rigoureuses : des rendements maîtrisés à 50hl/h, des vendanges manuelles pour préserver la qualité des baies, une prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle, un élevage de 15 mois sur lattes pour extraire les arômes secondaires se développant au cours du vieillissement et gagner en finesse de bulle.

Dégustation

La robe est or pâle parsemée de nombreuses bulles très fines qui forment une mousse dense et évanescente à la fois. Le nez est vif et délicat, sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. L'attaque est ronde et vive, ce qui rend la texture agréable. On retrouve les notes fraîches des agrumes. Un vin désaltérant et assez long en bouche.

Accords mets vin

Une effervescence rajeunie adaptée aux moments de fête. Parfait sur un apéritif en grignotant quelques toasts de saumon fumé et de foie gras.

Température

Servir frais à 7-8°C.