



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Famille Robert "Brut Carte Noire " Blanquette

11,00 € TTC



Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanquette de Limoux

Couleur: Blanc

Millésime: 2020

Démarche environnementale: HVE

Démarche environnementale: Terra Vitis



Vignoble

Coteaux et terrasses argilo-calcaires avec climat méditerranéen.



Cépages

90% Mauzac, 5% Chardonnay, 5% Chenin.



Vinification

Blanc de blanc vinifié selon la méthode traditionnelle. Vendanges manuelles et pressurage direct. Assemblage et prise de mousse sur lattes dans notre cave souterraine.



Dégustation

Le portrait d'une Blanquette bien typée : des bulles fines et régulières dans une robe or pâle aux reflets verts, des arômes printaniers évoquant l'acacia, une bouche bien équilibrée, suave et de bonne longueur.



Accords mets vin

Cette cuvée vous accompagnera tout au long de votre soirée, lors d'un apéritif, avec des poissons et crustacés, en finissant sur une touche sucrée (feuilleté aux pommes) !



Température

Servir frais à 8-10°C.