MAISON DES VINS DE LIMOUX

Famille Robert "Crémant de Limoux"



11,00 € TTC

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Crémant de Limoux
Couleur: Blanc
Démarche environnementale: HVE
Démarche environnementale: Terra Vitis

Vignoble

Coteaux et terrasses argilo-calcaire avec climat méditerranéen.

Cépages

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

Vinification

Vendanges manuelles et pressurage direct. Blanc de Blanc vinifié selon la Méthode Traditionnelle. Assemblage et prise de mousse sur lattes. Vieillissement dans notre cave souterraine.

Dégustation

C’est un Crémant bien ancré dans la tradition des grands Crémants de France, finesse des bulles, robe jaune pâle avec des reflets verts, arômes subtils et persistants. Vin de caractère LIMOUXIN typique dû au terroir et aux cépages. Ce vin allie la finesse du Chardonnay et du Chenin.

Accords mets vin

Il pourra être apprécié en apéritif, pendant le repas, un cassoulet, un dessert à base de fruits blancs (pommes, poires).

Température

Servir frais à 8-10°C.