



Crémant L'inattendu

Appellation Crémant de Limoux

Coup de Cœur 3 étoiles guide Hachette des vins 2016

Terroir : Argilo calcaires.

Rendement : 48 Hl/Ha.

Cépages : 70% Chardonnay,
20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir.

Vinification : Vendanges manuelles. La vinification de chaque cépage est faite à part. La fermentation se passe fûts de chêne. Une fois les assemblages réalisés, le vin reste en cuve jusqu'en mars où il est embouteillé pour la prise de mousse. Il reste 1 an sur lattes Puis remuage en gyro-palette .

Degré : 12,5°

Alliance gastronomique : apéritif – dessert.

Température de service : 6-8°C