

# CREMANT DE LIMOUX

AOC CREMANT DE LIMOUX



## CEPAGES

60 % Chardonnay

30 % Chenin

5 % Pinot Noir

5 % Mauzac

## VINIFICATION

Méthode « traditionnelle » avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox. .  
Vieillessement sur lies en bouteilles: minimum 12 mois

## DÉGUSTATION

Ce Crémant se caractérise par une robe dorée et claire, un cordon fin et régulier, un nez d'agrumes et de fruits secs, de la rondeur en bouche avec des arômes de fleurs blanches, et une finale discrètement citronnée. A servir à l'apéritif avec des tapas, ou sur des poissons de mer grillés.  
Idéal sur un plateau de fruits de mer.



# CREMANT DE LIMOUX

AOC CREMANT DE LIMOUX



## GRAPE VARIETALS

60 % Chardonnay  
30 % Chenin  
5 % Pinot Noir  
5 % Mauzac

## WINE MAKING METHOD

Traditional" method with pressing slow and delicate of the grapes. The fermentation is made in stainless steel vats .  
Ageing on lees in bottles: minimum 12 months.

## TASTING NOTE

This Crémant is characterized by a golden and clear robe, a fine and regular cordon, a nose of citrus fruits and dried fruits, roundness in the mouth with aromas of of white flowers, and a discreetly lemony finish. Serve as an aperitif with tapas, or on top of grilled sea fish. Ideal on a seafood platter.