



## AOC CRÉMANT DE LIMOUX « CONFIDENCES »

### ORIGINE :

- ◆ Parcelle “ *Las Salvios* ” sur la commune de Conilhac de la Montagne dans la haute vallée de l’Aude à 450 m d’altitude.

### CULTURE :

- ◆ Par respect de l’environnement, les vignes sont cultivées en Viticulture Raisonnée. Le domaine a su adopter des techniques pour limiter les rendements et pour améliorer la qualité de sa production.

### SOLS :

- ◆ “ *Las Salvios* ” : plateau limono argilo sableux, exposé sud-est

### RECOLTE / RENDEMENT:

- ◆ La récolte se fait manuellement à l’optimum de la maturité, le transport s’effectue en cagettes de façon à limiter l’écrasement.

### VINIFICATION :

- ◆ Méthode Traditionnelle avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox

### CARACTERISTIQUES :

- ◆ Ce crémant se caractérise par une robe dorée et claire, un cordon fin et régulier, un nez d’agrumes et de fruits sec, de la rondeur en bouche avec des arômes délicats de fleurs blanches discrètement citronnés

### CEPAGES :

- ◆ 60% de Chardonnay, 30% de Chenin, 5% de Mauzac, 5% de Pinot noir.