

BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CEPAGE

90% Mauzac
5% Chenin
5% Chardonnay

VIGNOBLE

Densité de plantation :
4000 pieds/Hectare.
Agriculture Raisonnée.

TERROIR

Coteaux bien exposés
Sol : argilo calcaire
Climat : Méditerranéen
sous influence Océanique
Altitude : 350 à 450 mètres

VINIFICATION

Vendange exclusivement
manuelle. Pressurage immédiat
à basse pression avec pressoir
pneumatique.
Clarification par le froid.
Fermentation à température
contrôlée en cuve inox.
Méthode traditionnelle avec une
seconde fermentation en bouteille
(prise de mousse). Celles-ci
reposeront plus d'un an sur lattes
en cave climatisée.

ANALYSE

Alcool : 12.5% vol
SO2 Total : 95mg/l
Sucre : 10g/l

DEGUSTATION

Elle se présente à nous dans sa
jolie robe d'un jaune papillon.
Sa mousse blanche est
abondante soutenant un cordon
aux bulles fines et nombreuses.
L'intensité olfactive se dévoile à
l'aération avec des notes d'aubé-
pine, d'acacia, de suc de
fleurs... un soupçon de minéralité
ajoute de la complexité !
Après une attaque tonique et
agréable, nous découvrons une
harmonie aux arômes de citron et
pamplemousse rose mariés à une
pointe de noisette en finale.
Le dosage est vraiment bien fait.
Une queue de lotte en sauce
citronnée serait parfaite pour
l'accompagner, ou lors d'un
apéritif dinatoire.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr

www.capdepon.fr

BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAPE

90% Mauzac
5% Chenin
5% Chardonnay

VINYARD

Planting density:
4000 vines per hectare.
Sustainable Agriculture.

TERROIR

Exposed hillsides
Soil: clay limestone
Climate: Mediterranean with
Oceanic influence
Altitude: 350 to 450 meters

VINIFICATION

Harvested entirely by hand.
Immediately pressed using low
pressure in a pneumatic press.
Cleared by chilling.
Fermented in a temperate
controlled environment in stainless
steel vats. Made using the
traditional method, with a second
fermentation in the bottle to allow
the effervescence to develop.
The bottles are kept in special
crates, ("lattes") for one year in
temperature controlled cellars.

ANALYSIS

Alcohol: 12.5% vol
SO2 Total: 95mg/l
Sugar: 10g/l

DEGUSTATION

This "blanquette" has a "robe"
reminiscent of a yellow butterfly.
There is a constant stream of
numerous, fine, white bubbles.
The intensity of the flavour
develops with the release of the
bubbles and gives notes of floral
essence; hawthorn and acacia.
A gentle hint of minerals adds to
the complexity! After the initial
agreeable assault on the mouth,
we discover a harmonious mixture
of lemon and pink grapefruit
with a finale of hazelnut. This
is a beautifully balanced wine.
A perfect accompaniment to
monkfish in lemon sauce, or for
an aperitif with food.



me

CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr

www.capdepon.fr