

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CEPAGE

50% Chardonnay
40% Chenin
10% Pinot Noir

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 et demi
sur lattes en cave climatisée.

ANALYSE

Alcool : 12.5% vol
SO2 Total : 85mg/l
Sucre : 10g/l

DEGUSTATION

Sa mousse blanche est généreuse
et à la belle persistance. Une
finesse de bulles toujours
irréprochable ! Sa robe est d'un
joli jaune pâle « vert de Mai »
Son nez est tout en finesse mêlant
les fleurs blanches aux fruits frais
et à la pêche de vigne.
Nous découvrons une bouche
ronde, attirante par ses arômes
de fruits à chair jaune et de
pierre à fusil. Le dosage est
subtil révélant une étonnante
persistance.
Et pourquoi pas à choisir pour un
apéritif dînatoire ou un saumon
sur lit de poireaux !



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



Révélation

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAPE

50 % Chardonnay
40 % Chenin
10 % Pinot Noir

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 and a half
years in temperature controlled
cellars.

VINYARD

Planting density:
4000 vines per hectare.
Sustainable agriculture.

ANALYSIS

Alcohol: 12.5% vol
SO2 Total: 85mg/l
Sugar: 10g/l

DEGUSTATION

The white effervescence is
abundant and lasting. The
fineness of the bubbles is, as
always, superb. The colour is
a beautiful spring yellow. The
"nose" is a fine mixture of white
flowers and fresh fruit with
wild peaches. In the mouth we
discover rounded flavours and
are attracted by the taste of
peaches and apricots, which are
released gently. The flavours are
subtle and long lasting. Why not
choose it for an aperitif or serve it
with salmon on a bed of leeks.



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