

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT ROSÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CEPAGE

60% Chardonnay
30% 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 : 76mg/l
Sucre : 8.5g/l

DEGUSTATION

Une mousse rose tumultueuse
nous charme. Les bulles d'une
finesse remarquable assurent la
tenue fine du cordon. Ce crémant
est d'une couleur or rose très
lumineuse. Son nez nous révèle
des senteurs fruitées (coing) et
florales (genêt) associées à une
pointe légèrement toastée ainsi
qu'à des notes mellifères. Jolie
complexité olfactive !
Franc à l'attaque, le palais est
bien équilibré avec une certaine
vivacité. La bouche nous séduit
par ces arômes étonnants de
griotte et par sa belle longueur.
C'est un crémant de repas.



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 ROSÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAPE

60% Chardonnay
30 % 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: 8.5g/l

DEGUSTATION

A tumultuous pink effervescence
charms us. The remarkably fine
bubbles rise in a well-sustained
stream. This "crémant" is of a
luminous golden rose colour. It
has a fruity and floral "nose" with
shades of broom and quince and
a slight "toasted" flavour with
mellow after tones. A complex
tasting experience; it engages the
mouth cleanly and is both well
balanced and vivacious. We are
seduced with the surprising and
long lasting aromas of morello
cherry. This "crémant" can be
drunk throughout the meal.



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