

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 : 80mg/l
Sucre : 6g/l

DEGUSTATION

La mousse blanche est
abondante soutenant un cordon
persistant aux bulles fines et
nombreuses.
Sa robe très brillante est d'un
jaune clair aux reflets or vif.
Jolie intensité olfactive où se
mêlent des senteurs parfumées
de suc de fleurs, de miel et de
coing... un soupçon de poire
williams ajoute de la complexité.
Après une attaque onctueuse,
nous découvrons une complexité
de bouche où nous retrouvons
avec plaisir les arômes de
l'olfaction et une belle
persistance en finale.
Un effervescent traditionnel,
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



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: 80mg/l
Sugar: 6g/l

DEGUSTATION

The abundant white
effervescence gives a constant
stream of fine bubbles. It has
a brilliant pale yellow "robe"
with vivid golden highlights. In
the mouth, it seduces the palate
with intense flavours of flowers,
honey and quince with a touch
of William's pear to add to
the complexity. After the initial
smooth but complex assault on
the mouth, we are left with the
pleasure of a lasting fragrance.
A traditional sparkling wine; a
"Crémant" to drink with a meal.



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