

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 : 72mg/l
Sucre : 6g/l

DEGUSTATION

Une mousse blanche tumultueuse
nous charme. Les bulles d'une
finesse remarquable assurent la
tenue du cordon. Sa robe très
lumineuse est de couleur or rose.
Son nez fin nous révèle des
senteurs délicatement fruitées
(compotée de fruits rouges
frais) et florales (fleurs blanches
de cerisiers). Un beau volume
à l'attaque, le palais est bien
équilibré avec une certaine
fraicheur et une finale dosée
avec pertinence.
Un Crémant rosé d'apéritif
ou 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 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 by
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: 72mg/l
Sugar: 6g/l

DEGUSTATION

The tumultuous pink
effervescence charms us.
The remarkably fine bubbles
ensure that a constant stream
is maintained. This "crémant"
is of a luminous, golden, rose
colour. Its delicate nose reveals
hints of fruit; red fruit compote
mixed with cherry tree flowers.
The complexity of the wine
strikes the mouth, the palate is
balanced and it has a certain
freshness. A "crémant rosé"
ideal for an aperitif or 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