

## LIMOUX CHAPELLE SAINTE BARBE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### CEPAGE

100% Chardonnay

### TERROIR

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

### VINIFICATION

Vendange exclusivement manuelle  
sur des parcelles sélectionnées  
pour des maturités optimales.  
Pressurage immédiat à  
basse pression avec pressoir  
pneumatique.  
Clarification par le froid.  
Fermentation en fût de chêne et  
élevage pendant 9 mois dans  
ces mêmes barriques.

### VIGNOBLE

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

### ANALYSE

Alcool : 14% vol  
SO2 Total : 150mg/l  
Sucre : <0,5g/l

### DEGUSTATION

D'un jaune or vif, à la brillance  
et limpidité parfaite. Nous  
découvrons au nez un mariage  
subtil de senteurs briochées et  
de fruits à chair jaune tels que la  
pêche jaune et l'abricot.  
L'attaque en bouche est suave,  
bien équilibrée révélant une belle  
vivacité et nous y retrouvons les  
arômes de l'olfaction sur une  
finale persistante.



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](mailto:domaine@capdepon.fr)

[www.capdepon.fr](http://www.capdepon.fr)



## LIMOUX CHAPELLE SAINTE BARBE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### GRAPE

100% Chardonnay

### TERROIR

Exposed hillsides

Soil: clay limestone

Climate: Mediterranean with  
Oceanic influence

Altitude: 350 to 450 meters

### VINIFICATION

Harvested exclusively by hand  
from specially selected areas of  
vineyard for optimum maturity.

Pressed immediately at low  
pressure with a pneumatic press.  
Cleared by chilling.

Fermented in oak casks and  
allowed to mature for 9 months in  
the same barrels.

### VINYARD

Planting density:  
4000 vines per hectare.  
Sustainable agriculture.

### ANALYSIS

Alcohol : 14% vol  
SO2 Total : 150mg/l  
Sugar : <0.5g/l

### DEGUSTATION

A vivid, golden yellow, brilliantly  
clear and perfectly transparent. In  
the "nose" we discover a subtle  
marriage of cake and yellow  
fruits; peach and apricot. The  
attack on the mouth is suave  
and well balanced unveiling a  
pleasant vivacity and leaving  
us with a superb, long lasting  
olfactory experience.



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](mailto:domaine@capdepon.fr)

[www.capdepon.fr](http://www.capdepon.fr)