Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France

Les Bulles BIO

MADAME CAPDEPON
CRÉMANT DE LIMOUX
BRUT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CEPAGE
50% Chardonnay
40% Chenin
10% Pinot Noir

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.

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

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

DEGUSTATION
Avec une belle robe claire, ce crémant se mariera à merveille aux moments de convivialité ; à l'apéritif ou au dessert.
Il offre un vin effervescent au caractère fin doté d'une belle fraîcheur.

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