



Certifié par FR-BIO-01
Agr culture France

Madame



CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

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
Sucre : 8g/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.



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