

CRÉMANT DE LIMOUX

BRUT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

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
Sucre : 8g/l

DEGUSTATION

Sa mousse blanche est
généreuse et à la belle
persistance. Une finesse de
bulles toujours irréprochable !
Sa robe est d'un joli jaune pâle
« vert de Mai »

Son nez est tout en finesse
mêlant les fleurs blanches aux
fruits frais et à la pêche de
vigne.

Nous découvrons une bouche
ronde, attirante par ses arômes
de fruits à chair jaune et de
pierre à fusil. Le dosage est
subtil révélant une étonnante
persistance.

Et pourquoi pas à choisir pour
un apéritif dînatoire ou un
saumon sur lit de poireaux !



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