

AOC Crémant de Limoux Rosé - HARMONIA



<u>Cépages :</u>	Pinot Noir, Chardonnay, Chenin
<u>Age moyen des vignes :</u>	25 ans.
<u>Densité pied/ha :</u>	5500 pieds hectare.
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-calcaire (à nummulites et turitelles, pH 8.5).
<u>Terroir :</u>	1 parcelle à 400m d'altitude (Exposition S, influence de 3 climats : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen.
<u>Rendements (hl/ha) :</u>	De 40 à 60 hl/ha.
<u>Mode de vendange :</u>	Manuelle avec tri sévère à la vigne. Les raisins sont ramassés un peu plus mûrs que ce qui est pratiqué d'habitude pour les effervescents (12° au lieu de 10,8° environ). Nous voulions un produit un peu différent, nous l'avons vinifié comme du blanc.
<u>Spécificité de vinification et d'élevage :</u>	Seuls les premiers jus sont conservés (2kg de raisin pour 1L). Fermentation en demi-muids (6hl) de plus de 10 ans d'âge. Fermentation malo-lactique réalisée. Élevage en demi-muids pendant 8 mois avec bâtonnage hebdomadaire. Seconde fermentation en bouteille par ajout de notre moût de raisin. Élevage sur lattes pendant au minimum 12 mois. Aucun dosage (« brut nature »).
<u>Sucre résiduel :</u>	< 3g (non dosé)
<u>Taux SO2 total :</u>	60 mg/l
<u>% vol acquis :</u>	12°5
<u>Accords culinaires :</u>	Pour accompagner cette bulle élégante et vive, nous vous suggérons des crevettes, du saumon, une tarte aux fruits rouges, des fraises melba, une soupe de fraise aux feuilles de menthe ou tout simplement un apéritif.