

AOC Crémant de Limoux Blanc



<u>Cépages :</u>	Chardonnay (70%), Pinot Noir (20%), Chenin (10%).
<u>Age moyen des vignes :</u>	Entre 3 et 49 ans.
<u>Densité pied/ha :</u>	5500 sur les vieilles vignes et 7500 sur les plus jeunes.
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-calcaire (à nummulites et turitelles, pH 8.5).
<u>Terroir :</u>	2 parcelles à 400m d'altitude (Exposition N/S, influence de 3 climats : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen).
<u>Rendements (hl/ha) :</u>	De 50 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. Seconde fermentation en bouteille par ajout de notre moût de raisin. Élevage sur lattes pendant au minimum 18 mois. Aucun dosage (« brut nature »).
<u>Sucre résiduel :</u>	< 2g (non dosé)
<u>Taux SO2 total :</u>	60 mg/l
<u>% vol acquis :</u>	12°5
<u>Accords culinaires :</u>	Pour accompagner cette bulle vineuse, nous vous proposons des huîtres, des noix de St Jacques ou encore des viandes blanches.