

AOC Crémant de Limoux Blanc



<u>Cépages :</u>	Chardonnay (60%), Pinot Noir (30%), Chenin (10%).
<u>Age des vignes :</u>	Entre 3 et 49 ans.
<u>Densité des vignes :</u>	5500 sur les vieilles vignes et 7500 sur les plus jeunes.
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-calcaire (à Nummulites et Turritelles, pH 8.5).
<u>Terroir :</u>	2 parcelles à 400m d'altitude Expositions Nord et Sud, Triple influence climatique : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen.
<u>Rendements :</u>	De 40 à 60 hl/ha.
<u>Mode de vendange :</u>	Vendange manuelle avec tri sévère à la vigne. Les raisins sont ramassés un peu plus mûrs que ce qui est classiquement fait pour les effervescents (12° à 12,5°). Le but est d'obtenir un effervescent plus vineux.
<u>Vinification et élevage :</u>	Seuls les premiers jus sont conservés (2kg de raisin pour 1L). Fermentation puis élevage sur lies de 8 mois, en demi-muids de chêne (6hl) de plus de 10 ans d'âge. Fermentation malo-lactique réalisée. Seconde fermentation en bouteille par ajout de notre moût de raisin. Élevage sur lattes pendant au minimum 18 mois. Aucun dosage (« <i>brut nature</i> »).
<u>Sucre résiduel :</u>	< 2g (non dosé)
<u>Taux SO2 total :</u>	60 mg/l
<u>Degré d'alcool acquis :</u>	12,5 % vol.
<u>Accords culinaires :</u>	Pour accompagner cette bulle vineuse, nous vous proposons des huîtres, des noix de St Jacques ou encore des viandes blanches.