

# AOC Crémant de Limoux Blanc



<b><u>Cépages :</u></b>	Chardonnay (60%), Pinot Noir (30%), Chenin (10%).
<b><u>Age des vignes :</u></b>	Entre 3 et 49 ans.
<b><u>Densité des vignes :</u></b>	5500 sur les vieilles vignes et 7500 sur les plus jeunes.
<b><u>Nature du sol :</u></b>	Argilo-calcaire (à Nummulites et Turritelles, pH 8.5).
<b><u>Terroir :</u></b>	2 parcelles à 400m d'altitude Expositions Nord et Sud, Triple influence climatique : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen.
<b><u>Rendements :</u></b>	De 40 à 60 hl/ha.
<b><u>Mode de vendange :</u></b>	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.
<b><u>Vinification et élevage :</u></b>	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> »).
<b><u>Sucre résiduel :</u></b>	< 2g (non dosé)
<b><u>Taux SO2 total :</u></b>	60 mg/l
<b><u>Degré d'alcool acquis :</u></b>	12,5 % vol.
<b><u>Accords culinaires :</u></b>	Pour accompagner cette bulle vineuse, nous vous proposons des huîtres, des noix de St Jacques ou encore des viandes blanches.