

# AOP Crémant de Limoux Rosé

## Cuvée HARMONIA



<b><u>Cépages :</u></b>	Pinot Noir, Chardonnay, Chenin
<b><u>Age des vignes :</u></b>	15 ans.
<b><u>Densité des vignes :</u></b>	7500 pieds hectare.
<b><u>Nature du sol :</u></b>	Argilo-calcaire (à Nummulites et Turritelles, pH 8.5).
<b><u>Terroir :</u></b>	1 parcelle à 400m d'altitude, Exposition Sud, Triple influence climatique : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen.
<b><u>Rendements :</u></b>	De 50 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>	< 1 g (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 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.