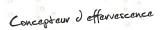
# Domaine Rosier

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP





# BLANQUETTE DE LIMOUX CHARME DU SOLEIL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES AGE MOYEN DES VIGNES

Chardonnay: 10% 20 ans

Mauzac: 90%

TERROIR ALTITUDE

Océanique - argilo calcaire - coteaux 300 m

#### **ORIGINE DES RAISINS**

Coteaux ensoleillés de Villelongue, Saint Polycarpe, Toureilles

#### VINIFICATION

Cueillette manuelle, de fin Août à mi-Octobre Après un pressurage des raisins entiers, la vinification se déroule à 18°C thermo régulée durant 15 jours

# RÉCOLTE À L'UNITÉ DE SURFACE

50 hectolitres/hectare

#### ÉLEVAGE

Sur lattes pendant 9 mois dans une cave thermorégulée (14-16°C)

## POURCENTAGE DU DOSAGE

10 grammes/litre

# **DEGRÉ ALCOOL**

12°

# DEGRÉ DE SERVICE

6°C

## CONSOMMATION

Idéale à l'apéritif, bon accompagnement des desserts



Domaine Rosier ZI de Flassian, rue Farman - BP 23 - 11300 LIMOUX TEL : 04 68 31 48 38 | FAX : 04 68 31 34 16 limoux@domaine-rosier.com www.domaine-rosier.com