

Domaine Rosier

Crémant de Limoux AOP - Blanquette de Limoux AOP

Concepteur d'effervescence



BLANQUETTE DE LIMOUX CUVÉE RÉSERVÉE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGES NOBLES

Chardonnay : 70%
Chenin blanc : 20%
Pinot noir : 10%

ORIGINE DES RAISINS

Villelongue d'Aude, Ajac, Pauligne, Malras, Espérasa

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Pressurage des raisins entiers
Débourbage en 1 nuit par le froid
1ère fermentation en cuve thermorégulée avec contrôle des températures
Dégustation, assemblage des différents cépages
Tirage (remplissage des bouteilles vides)

ÉLEVAGE

Sur lattes pendant 12-18 mois dans une cave thermorégulée (14-16°C)

ANALYSE

Alcool : 12°
Acidité totale : 4.5
Sucre : 8g

DÉGUSTATION - « VINS ET SANTÉ »

Sémillante parure d'un doré clair au cordon de mousse régulier. À l'olfaction, il libère des parfums de fleurs d'acacia et de sureau, des senteurs d'agrumes mêlés à des notes de pomme et de pêche, de calcaire broyé et de levure de boulanger. En bouche, il se montre convivial avec sa texture gouleyante aux saveurs finement ciselées de pomme et de poire, de pâte d'amandes, de verveine et de notes minérales dans un final de bonne longueur.

CONSOMMATION

Plateau de fruits de mer, huîtres, calamars grillés, truite, sandre



Domaine Rosier
PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT
NÉGOCIANT - ÉLEVEUR

Domaine Rosier

ZI de Flassian, rue Farman - BP 23 - 11300 LIMOUX

TEL : 04 68 31 48 38 | FAX : 04 68 31 34 16

domaine-rosier@wanadoo.fr

www.domaine-rosier.com

CERTIFICAT D'ANALYSES

CUVÉE ANALYSÉE LE : 17/10/2017
CODE PRODUIT : LR1050
CERTIFICAT N° : 11695/21



CUVÉE RÉSERVE | BLANQUETTE DE LIMOUX | EFFERVESCENT 2016

RÉSUMÉ ANALYSES :

Polyphénols : 15.4 mg/l

Alcool - Kcal : 13.13° - 79 Kcal / verre de 10 cl

Sulfites : 77 mg/l (SO2 total)

Pesticides - LMR : 0% Pesticides

DÉGUSTATION :

Sémillante parure d'un doré clair au cordon de mousse régulier. À l'olfaction, il libère des parfums de fleurs d'acacia et de sureau, des senteurs d'agrumes mêlés à des notes de pomme et de pêche, de calcaire broyé et de levure de boulanger. En bouche, il se montre convivial avec sa texture gouleyante aux saveurs finement ciselées de pomme et de poire, de pâte d'amandes, de verveine et de notes minérales dans un final de bonne longueur.



Mes sincères félicitations !

0% de Pesticides, pour cette cuvée après les analyses pratiquées en laboratoire. Cette cuvée est donc conforme au cahier des charges de Vins et Santé, visant l'excellence et la transparence auprès des consommateurs.

Adrien Tréchet