

Première Bulle

BY

Soca

PREMIUM

BRUT
METHODE TRADITIONNELLE
AOC Crémant de Limoux

CÉPAGES

70 % Chardonnay, 20 % Chenin, 10 % Mauzac.

TERROIR

Ces cépages sont cultivés sur un sol principalement argilo calcaire issus de parcelles en coteaux à une altitude minimum de 300 mètres sur des terroirs frais permettant d'obtenir une belle acidité et une belle finesse aromatique.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins récoltés manuellement, le pressurage doux et en grappe entière permettent d'obtenir des jus d'une grande qualité. La première fermentation réalisée sous température contrôlée permet de conserver toute la délicatesse des arômes. Les différents cépages seront ensuite assemblés avant d'effectuer le tirage et la prise de mousse en bouteille. Le vieillissement sur lattes dure plus de 36 mois, le vin est conservé en cave le temps nécessaire afin de favoriser le développement des arômes secondaires.

DÉGUSTATION

La robe couleur or pâle nuancée de reflets verts, est rehaussée par des bulles fines et délicates.

Le nez développe des arômes subtils de fruits secs grillés et d'épices.

En bouche l'attaque est souple et onctueuse, mais vite ravivée par les bulles fines qui tapissent harmonieusement le palais, dévoilant des notes d'agrumes. La finale est à la fois longue, équilibrée et complexe, ponctuée de notes de citron confit et de saveurs légèrement torréfiées.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 7-8°C. Ce crémant s'accordera parfaitement avec des viandes blanches comme un chapon aux truffes ou des poissons et fruits de mer : sushi au thon, huîtres pochées ou encore Saint-Jacques à la crème parmesan.

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,5% vol.



SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

www.sieurdarques.com

