

GRANDE CUVÉE 1531

AOC CRÉMANT DE LIMOUX BRUT BIO

■ TERROIR

Argilo-calcaire.

■ CÉPAGES

Chardonnay, chenin, pinot noir et mauzac.

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

L'élaboration de cette cuvée a fait l'objet d'une attention particulière, elle a suivi un processus spécifique au sein de nos chais, validé et certifié par Ecocert. La vendange manuelle des raisins a été faite sur des parcelles certifiées biologiques. Suite au pressurage le moût a subi un débourage statique à froid de façon à préserver ses qualités organoleptiques. La fermentation alcoolique est réalisée à température basse et contrôlée pour optimiser l'expression des arômes primaires. La prise de mousse est faite en bouteille, suivie d'un élevage sur lattes de 12 mois.

■ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe à la couleur jaune pâle dévoile des bulles fines et persistantes. La finesse du nez offre de subtiles notes fruitées comme la pêche blanche ou la poire. En bouche, l'attaque est franche et vive avec une agréable sensation d'onctuosité. Les saveurs de fruits blancs se mêlent à celles des fruits secs, c'est un vin frais avec une finale citronnée.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 7-8°C. Idéal à l'apéritif ou lors d'un cocktail dînatoire, il sera parfait avec des verrines de poissons ou fruits de mer. En fin de repas, il accompagnera à merveille les desserts aux fruits frais comme un tiramisu aux fruits exotiques.

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

11,5% vol.



* Sud de France

SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

AVENUE DU LANGUEDOC - BP 30 - 11303 LIMOUX CEDEX - TÉL. 04 68 74 63 00
WWW.SIEURDARQUES.COM