

PREMIÈRE BULLE

AOC BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

■ TERROIR

Argilo-calcaire.

■ CÉPAGES

95% Mauzac, 5% Chenin.

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Des pratiques culturelles et d'élaboration rigoureuses : des rendements maîtrisés à 50hl/h, des vendanges manuelles pour préserver la qualité des baies, une prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle, un élevage de 15 mois sur lattes pour extraire les arômes secondaires se développant au cours du vieillissement et gagner en finesse de bulle.

■ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle parsemée de nombreuses bulles très fines qui forment une mousse dense et évanescence à la fois. Le nez est vif et délicat, sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. L'attaque est ronde et vive, ce qui rend la texture agréable. On retrouve les notes fraîches des agrumes. Un vin désaltérant et assez long en bouche.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 7-8°C. Une effervescence rajeunie adaptée aux moments de fête. Parfait sur un apéritif en grignotant quelques toasts de saumon fumé et de foie gras.

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12% 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