

SIEUR D'ARQUES

EXTRA BRUT

AOC CRÉMANT DE LIMOUX

■ TERROIR

Argilo-calcaire.

■ CÉPAGES

50% Chardonnay, 30% Chenin, 15% Pinot Noir et 5% Mauzac.

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le vin est vieilli sur lattes entre 12 et 15 mois, puis conservé en cave afin de favoriser le développement des arômes secondaires et la finesse des bulles par l'autolyse des levures. Son élevage assez court permet de garder des arômes variétaux ainsi que des notes toastées tout en maintenant une belle fraîcheur.

■ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe pâle rehaussée de reflets verts dévoile des bulles fines et élégantes. Ce Crémant nous offre un parfum vif avec des arômes d'aubépine et d'acacia. En bouche, son attaque est franche et vive. Équilibré et fruité, il a tous les atouts d'un vin d'une grande élégance.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir frais à 6-7°C. À apprécier à l'apéritif ou durant le repas. Il se marie parfaitement avec du foie gras, du homard ou de la langoustine.

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,5% 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