Domaine J.Laurens "La Matte Brut nature" AOC Crémant de Limoux - Brut



17,60 €

Caractéristiques de la cuvée :

Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 12°
Cépages: Chenin, Chardonnay, Mauzac
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin d'une pureté extraordinaire. Attention : grand vin !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Méthode "traditionnelle" avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve Inox. Le vieillissement sur lattes et de 24 mois minimum.

Histoire de la Cuvée

La "Matte" signifie : le buisson ou bosquet en Occitan. C'est aussi le nom de la parcelle.

Accords Mets & Vins

Une cuvée qui sublimera des fromages affinés tel qu'un vieux Parmesan , un Conté ou encore des plats en sauce à base de crème. Délicieux à l'apéritif en picorant amandes et cubes de fromage.

Dégustation

Délicat, complexe, un nez de Cédrat, des arômes grillés en fin de bouche avec une belle tension et une vivacité qui raviront les amateurs de bulles différentes et très pures.

Température de Service

9 / 10°c

Potentiel de Garde

7-8 ans