Domaine J.Laurens "Clos des Demoiselles Rosé" AOC Crémant de Limoux Rosé-Brut



17,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Puissant: 2
Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Chardonnay, Pinot Noir, Chenin
Couleur: Blanc
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"La dernière de la gamme qui dès son lancement rivalise avec les plus grand champagne rosé"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve + bouteille 20 mois

Vinification

Un coeur de cuvée élaboré en méthode traditionnelle avec un pressurage lent et délicat des raisins tout comme son grand frère (Le Clos des Demoiselles en blanc). Une macération de 8h00 dans la cuve du pressoir pour le Pinot Noir apporte une jolie couleur, du tanin et de la puissance à ce cépage. La première fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox, la seconde en bouteilles suivie d'un vieillissement de 20 mois sur lies. Un dégorgement et un dosage subtil et léger (c'est un extra Brut) finalise cette cuvée.

Accords Mets & Vins

Une cuvée parfaite pour un apéritif festif et qui saura sublimer de la truite fumée des Pyrénées par exemple. Ce Crémant de Limoux accompagnera également une pintade aux raisins, une dinde aux canneberges, un curry de crevettes au lait de coco. A essayer sur un cheesecake citron/fruits rouges ou une tarte aux framboises ou encore une buche glacée aux fruits rouges ou fruits exotiques.

Dégustation

Ce crémant offre une bulle fine et légère, une robe rose pâle et lumineuse, un nez délicat légèrement citronné, de subtiles notes de fruits en bouche où la violette, à peine perceptible, se mêle à la fraise des bois et à la framboise.

Température de Service

9 / 10°c

Potentiel de Garde

5 ans et plus.