

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

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Chardonnay, Pinot Noir, Chenin
Profil: Fruité

Couleurs: blanc

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Cuvée emblématique du Domaine. Un monstre de régularité."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

60% Chardonnay, 25%Chenin et 15% Pinot Noir

Élevage

Cuve

Vinification

Après assemblage, le vin est mis en bouteilles après ajout de levures. Deuxième fermentation. Elevage sur lattes pendant 21 mois. Dégorgement et ajout d'une liqueur d'expédition.

Agriculture Biologique

Aucune démarche entreprise.

Palmares

Histoire de la Cuvée

Nom de la parcelle.

Accords Mets & Vins

Peut être servi tout au long d'un repas sur des poissons, des viandes blanches, des desserts au chocolat.

Dégustation

Profond tout en restant délicat avec des arômes subtils de fleurs blanches et fruits exotiques, sa bulle est racée et vive.

Température de Service

9 / 10°C

Potentiel de Garde

5 ans et plus.