# Domaine Capdepon"Crémant De Limoux Brut" AOP Crémant de Limoux 2022




17,00 €

### Caractéristiques de la cuvée :

Puissant: 1
Fruité: 4
Degré: 12.5°
Cépages: Mauzac
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2022
Volume: 75cl

**Le mot du sommelier :**

"Un vin d'une pureté extraordinaire."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

Cuve

**Vinification**

Vendange exclusivement manuelle. Pressurage immédiat à basse pression avec pressoir pneumatique. Clarification par le froid. Fermentation à température contrôlée en cuve inox. Méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille (prise de mousse). Celles-ci reposeront plus d'un an et demi sur lattes en cave climatisée.

**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**

Sa robe très brillante est d'un jaune clair aux reflets or vif. Jolie intensité olfactive où se mêlent des senteurs parfumées de sucs de fleurs, de miel et de coing… un soupçon de poire williams ajoute de la complexité.Après une attaque onctueuse, nous découvrons une complexité de bouche où nous retrouvons avec plaisir les arômes de l'olfaction et une belle persistance en finale.

**Température de Service**

9 / 10°c

**Potentiel de Garde**

5 ans et plus.