Domaine Capdepon"Crémant De Limoux Brut Nature" AOP Crémant de Limoux 2019



22,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Puissant: 3
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Chardonnay, Pinot Noir, Chenin
Profil: Puissant
Couleur: Blanc
Millésime: 2019
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

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

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

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

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.