



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**CREMANT DE LIMOUX CUVÉE
THOMAS JEFFERSON Rose**

WINEGROWER'S NOTES

Cépages : Chardonnay 70 %, Chenin 15%, Pinot Noir 15%

Limoux est le terroir d'origine des vins effervescents: en 1531 les moines de Saint-Hilaire découvraient le premier vin avec bulles. Situé sur les contreforts des Pyrénées ce vignoble bénéficie de la fraîcheur nécessaire à l'élaboration de vins effervescents de qualité.

Cette qualité exceptionnelle traversa même l'Atlantique et trouva un écho jusqu'à la Maison Blanche. En effet, Thomas Jefferson, était un grand admirateur des vins de Limoux et cultiva discrètement cet amour pour la France ainsi que pour les vins effervescents de Limoux. Effectivement, le crémant de Limoux était l'unique vin effervescent retrouvé dans sa cave personnelle.

WINEMAKER'S NOTES

La récolte se fait lorsque le rapport entre acide-sucre de la baie de raisin est optimal. La récolte est pressurée immédiatement dans un pressoir pneumatique lorsqu'elle arrive en cave. On ne laisse pas macérer le Pinot Noir afin de ne pas extraire trop de couleur. La fermentation alcoolique se fait en cuve, de manière identique à la fermentation d'un vin tranquille. Puis la prise de mousse est effectuée selon la méthode champenoise. Pour finir, on dégorge et on ajoute la traditionnelle liqueur d'expédition.

TASTING NOTES

Crémant Thomas Jefferson Rosé se distingue par une belle robe rose saumoné aux reflets éclatants et aux bulles fines ainsi que par une belle vivacité en bouche ainsi qu'un palais ample et gourmand. On y retrouve un bouquet complexe aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise) et des notes de pain grillé ainsi qu'une très bonne persistance aromatique en bouche.

A déguster à 10°C à l'apéritif, avec des poissons délicatement fumés, des mets sucrés-salés ou épicés, ou encore avec des desserts aux fruits rouges.

