

THOMAS JEFFERSON

AOP Crémant de Limoux

Créations



Présentation

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.



Vinification & élevage

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 traditionnelle. Pour finir, on dégorge et on ajoute la traditionnelle liqueur d'expédition.



Notes de dégustation

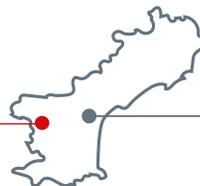
Robe rose saumonée, notes de pain grillé au nez et arômes de fruits rouges (fraise, framboise) en bouche.



Encépagement

Chardonnay, Chenin, Pinot noir

Limoux



Narbonne

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



GÉRARD BERTRAND