

# THOMAS JEFFERSON

## AOP Crémant de Limoux

Créations



### Présentation

Limoux est la région qui a donné naissance au vin mousseux. En 1531, les moines de Saint Hilaire y découvrirent le premier vin pétillant. Situés dans les contreforts des Pyrénées, ces vignobles bénéficient du climat frais nécessaire à l'élaboration de vins mousseux de qualité. Cette qualité exceptionnelle avait même trouvé un écho de l'autre côté de l'Atlantique : à la Maison Blanche. En effet, Thomas Jefferson, était le plus grand admirateur de Limoux et il cultivait discrètement son amour de la France et pour le crémant de Limoux. A vrai dire, le vin de Limoux était le seul vin mousseux qu'il conservait dans sa cave personnelle.



### Vinification & élevage

Les raisins sont cueillis à la main et les vendanges sont précoces, afin de conserver une bonne acidité. Dès son arrivée dans le chai, le fruit est immédiatement pressé à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le moût est transvasé dans les cuves pour la fermentation alcoolique, en utilisant le même procédé que pour les vins tranquilles. Le vin est ensuite transféré dans des bouteilles scellées pour la deuxième fermentation, selon la méthode champenoise. Pour finir, nous dégorgons les bouteilles et effectuons le dosage traditionnel qui est très précis, afin de préserver toute la fraîcheur et l'équilibre du vin.



### Notes de dégustation

La robe est jaune or.

Le nez est complexe et aromatique sur les fleurs blanches. On retrouve des touches de miel, de pomme verte et de pain grillé.

Bouche élégante et croquante, naturellement agrémentée par la texture fine des bulles

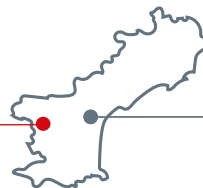
Parfait à l'apéritif, servi à 10°C, il se marie très bien aussi avec les fromages de chèvre (Cabécou, Pélardon, Rocamadour...) et les desserts sucrés



### Encépagement

Chardonnay, Chenin blanc, Pinot noir

Limoux



Narbonne



GÉRARD BERTRAND