

BALLERINE

AOP Crémant de Limoux

Créations



Présentation

Ballerine évoque l'élégance, la grâce et l'inspiration aérienne de cette cuvée. Limoux, où furent élaborés les premiers effervescents à l'Abbaye de Saint-Hilaire en 1531, est un terroir d'altitude, où l'influence méditerranéenne est combinée à la proximité des Montagnes Pyrénéennes.

Brut Etoile est une référence au danseur étoile du ballet de Paris. La forme de l'étiquette fait référence aux ballerines des danseurs.



Vinification & élevage

Somptueux, le terroir de Limoux permet de mettre en valeur le potentiel des élégants cépages de Ballerine. Une fois le stade de maturité optimal atteint, la cueillette des baies est effectuée dès l'aube afin de préserver la fraîcheur et la finesse des baies. Dès leur arrivée dans le chai, le Chardonnay et le Chenin sont délicatement pressés de manière à ne conserver que les jus les plus qualitatifs et le Pinot Noir est vinifié à part. Les mouts sont alors transférés dans des cuves inox thermo régulées pour un débouillage au froid. La fermentation alcoolique s'étale sur une dizaine de jours entre 16 et 18°C permettant d'effectuer l'assemblage des trois cépages. Une fois la fermentation malo-lactique effectuée, les vins sont embouteillés pour un vieillissement sur lattes de 36 mois. Avant le dégorgement, un remuage de plusieurs semaines est effectué. Ballerine enchantera dès lors votre palais.



Notes de dégustation

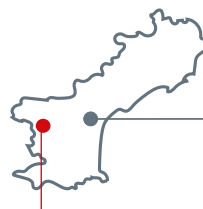
La couleur de la délicate robe pâle rend hommage à celle des couchers de soleil que l'on peut admirer depuis les toits de l'Opéra Garnier de Paris. Rayonnante, elle est dotée de reflets dorés. Les bulles délicates confèrent à ce crémant une mousse persistante. La nez, puissant et droit, révèle des arômes subtils et gourmands, on perçoit des notes de fruits rouges et de fleurs blanches. L'attaque en bouche est précise et élégante, les arômes sont d'une grande complexité. Des notes briochées se mêlent aux notes fruitées de fraise et framboise. La finale persiste sur des notes douces et crémeuses.

A déguster entre 15 et 16°C avec des viandes rôties ou grillées, tajine de poulet ou fromages affinés.



Encépagement

Chardonnay, Pinot noir



Narbonne

Limoux



GÉRARD BERTRAND

