

HERITAGE 825 - CREMANT DE LIMOUX BRUT

AOP Crémant de Limoux

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France.

C'est en 825 que l'on trouve la première trace écrite de l'Abbaye de Saint Hilaire. Située près de Limoux, elle est célèbre pour avoir abrité les moines qui ont découvert le secret de l'effervescence des vins.



Vinification & élevage

Les raisins sont cueillis à la main et les vendanges sont précoces, afin de conserver une bonne acidité. Dès son arrivée au 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 traditionnelle. Pour finir, les bouteilles sont dégorgées et le dosage traditionnel 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.

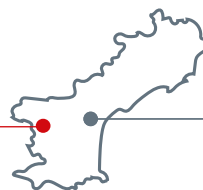
www.gerard-bertrand.com/



Encépagement

Chardonnay, Chenin blanc, Pinot noir

Limoux



Narbonne



GÉRARD BERTRAND