

HERITAGE 825 - CREMANT DE LIMOUX ROSE

AOP Crémant de Limoux

Héritage



Présentation

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

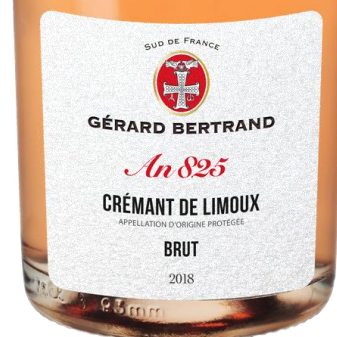
C'est en 825 que l'on trouve la première trace écrite de l'Abbaye de Saint Hilaire. Située près de Limoux, elle est célèbre pour avoir abrité les moines qui ont découvert le secret de l'effervescence des vins.



Vinification & élevage

La récolte se fait lorsque le rapport acide-sucre de la baie de raisin est optimal. La récolte est pressurée immédiatement dans un pressoir pneumatique lorsqu'elle arrive en cave. Le Pinot Noir n'est pas laissé à macérer 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, les bouteilles sont dégorgées et la traditionnelle liqueur d'expédition est ajoutée.



Notes de dégustation

Robe saumonée aux reflets scintillants.

Au nez, de longs arômes de fruits rouges, fraise et framboise, avec des notes de pain grille.

Vin pétillant délicat avec une vivacité extraordinaire et une texture généreuse en bouche.

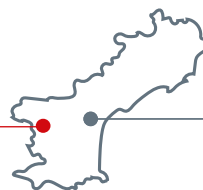
A déguster à 10°C à l'apéritif, avec des poissons délicatement fumés, des mets sucrés-salés ou épicés, ou encore avec des desserts aux fruits rouges



Encépagement

Chardonnay, Chenin, Pinot noir

Limoux



Narbonne

