

A.O.C. CREMANT DE LIMOUX

Le Clos des Demoiselles

Millésime 2007 et 2008



Une flacon prestigieux en hommage au Brut Originel

Pour cette cuvée exceptionnelle, seuls les premiers jus pressés sont conservés – les cœurs de cuvée- Ce crémant offre une bulle fine et légère, un nez floral d'aubépine et de fruits, une bouche harmonieuse marquée par les agrumes avec des nuances de fruits exotiques. Cette tête de cuvée d'une grande pureté accompagnera votre apéritif mais sera également parfaite tout au long d'un repas de poissons ou viandes blanches, idéal également avec des plats plus exotiques tels que les sushis.

Cépages et vinification

Chardonnay : 60 %, Chenin : 30 % ; Pinot : 10 %

Vendanges manuelles précoces pour un bon équilibre acide/sucre et transport en petites cagettes. L'assemblage est primordial pour cette cuvée haut de gamme.

Elaboré en méthode traditionnelle : pressurage pneumatique délicat et fermentation sous haute surveillance avec contrôle des températures, le vieillissement sur lattes varie entre 15 et 20 mois. Mis en bouteille début 2009.

Terroir

Situé sur le terroir Autan en pays Limouxin, le vignoble est planté en Mauzac et Chenin sur les coteaux et les terrasses avec des sols granuleux de type argilo-calcaire, moyennement fertile mais à l'alimentation hydrique régulière et le Chardonnay et le Pinot situés en sols plus profonds, fertiles et bien pourvus en eau. L'âge moyen des vignes est de quinze ans.

L'orientation variée des parcelles permet un programme très précis et bien échelonné de la cueillette au moment des vendanges.

Emballage et conditionnement

Bouteille spéciale la « Pascale » bouchon en liège (modèle original et unique)

Contenance de la bouteille : 750 ml

Quantité disponible : 53000

Analyses

Acidité totale : 5,39

Acidité volatile : 0,41

SO2 total : 104

SO2 libre : 3

Pression: 5,50

Alcool: 12 °

Sucre: 8,50 g/l

Potentiel de garde de 4 ans