

ripaille

Bruno Lafon



SPARKLING BRUT N/V

Appellation : AOP Crémant de Limoux
Vignoble : Languedoc
Terroir : Limoux (altitude, temps frais)
Viticulture : raisonnée
Millésime : 2018
Cépages : Chenin (40%), Chardonnay (30%), Pinot Noir 30%)

Parce que les vignes sont situées entre les Pyrénées au Sud et les Montagnes Noires au Nord, elle bénéficie d'un climat privilégié où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur des influences atlantiques. Ce mélange extraordinaire, où les journées sont chaudes et ensoleillées, où le vent souffle presque continuellement et où les nuits sont fraîches, produit des vins étonnants.

Des arômes délicats de pivoine blanche écrasée, verveine citronnée, craie et pomme dansent dans le bouquet de ce vin séduisant pétillant, pendant que les arômes de pomme verte, prune jaune et zestes de citron sont directs et appétissants. Le palais est frais et vif, avec des bulles légères et une acidité vive qui se termine sur une longueur moyenne mais très rafraîchissante.

La fermentation initiale est réalisée en cuve, comme pour un vin traditionnel. Le résultat est un vin blanc sec. Pendant la seconde fermentation, sucre et levure sont ajoutés, ce qui crée du gaz carbonique, qui se dissout dans le vin pour le faire pétiller. Les bouteilles vieillissent à la cave pendant neuf mois sur lies. Après la période de vieillissement, les lies et levures résiduelles sont retirées par le procédé de dégorgement (le goulot de la bouteille est gelé pour solidifier les dépôts).

Ce Crémant est l'équilibre parfait entre vin sec, les bulles et le fruité qui accompagnera tous les dîners. Dégustez-le avec des fromages crémeux, sauce à la crème, des crevettes et fruits de mer, saumon fumé, caviar, des calamars frits et des huîtres, des desserts de fruits tels que tartes, crêpes ou tout autre dessert !

A server très frais !

T° de service: $\pm 8^{\circ}\text{C}$ / $\pm 50^{\circ}\text{F}$.

NOS VINS DU SUD
467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com
contact@nosvinsdusud.com
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

