

GRANDE CUVÉE 1531

AOC CRÉMANT DE LIMOUX

ROSÉ

■ TERROIR

Argilo-calcaire.

■ CÉPAGES

60% Chardonnay, 25% Chenin, 15% Pinot Noir.

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ces cépages sont cultivés sur des parcelles en terrasse constituées de sols argilo-calcaires et graveleux. Le vin est ensuite élevé sur lattes entre 12 et 15 mois, afin de favoriser le développement des arômes secondaires et la finesse des bulles. Son élevage assez court permet de garder des arômes variétaux tout en maintenant une belle fraîcheur.

■ DÉGUSTATION

Une belle robe rose saumonée. La mousse est délicate avec des bulles persistantes. Le Pinot Noir apporte de l'harmonie par sa légère note de nectarine qui évolue ensuite vers des arômes de grillé et brioché. Une fois en bouche, la fraîcheur et la vivacité de ce vin se traduit par une fine effervescence et une belle acidité. La finale est longue et rafraîchissante.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 7-8°C. Idéal à l'apéritif, parfait avec des toasts au saumon accompagnés d'une sauce citronnée parfumée aux échalotes et à l'aneth.

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12% vol.



* *Sud de France*

SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

AVENUE DU LANGUEDOC - BP 30 - 11303 LIMOUX CEDEX - TÉL. 04 68 74 63 00
WWW.SIEURDARQUES.COM