



# LES GRAIMENOUS

## GRAPES VARIETIES

60 % Chardonnay  
30 % Chenin  
5 % Pinot Noir  
5 % Mauzac

## VINIFICATION

Méthode « traditionnelle » with a delicate and progressive pneumatic pressing. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks.

LABEL: Les Graimenous is the name of the area where Domaine J. Laurens is located, it's means "grass" in occitan

## PRODUCTION

90-100 000 bottles

## TECHNICAL DATA

Total acidity : 4,64  
Total SO<sub>2</sub> : 103mg/L  
Alcool : 12°  
Sugar : 10g/l  
Sorbic Acid : 0

## TASTING NOTE

Graimenous is our « tête de cuvée » upon wich the reputation of the Domaine J. Laurens is built. The first impressions of this Crémant are of an intense and complexe nose of citrus and driedfruits, honey with a touch of green apple. On the palate, we find out all the expression of a well-rounded wine, of toast with an after taste of fresh fruits and lime. Ideal as aperitif with « tapas » for example or with oysters and other seafood, whitemeats as well as some cheeses.

## CÉPAGES

60 % Chardonnay  
30 % Chenin  
5 % Pinot Noir  
5 % Mauzac

## VINIFICATION

Méthode « traditionnelle » avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox.

HABILLAGE: Les Graimenous signifie l'herbe folle, les graminées en occitan, c'est le nom du lieu dit où se trouve le domaine J. Laurens

## PRODUCTION

90-100 000 bouteilles

## ANALYSE

Acidité Totale : 4,64  
SO<sub>2</sub> Total : 103mg/L  
Alcool : 12°  
Sucre : 10g/l  
Acide Sorbique : 0

## DÉGUSTATION

Une tête de cuvée exceptionnelle qui fait la réputation du Domaine. Ce Crémant se caractérise par une robe dorée et claire, un cordon fin et régulier, un nez d'agrumes et de fruits secs, de la rondeur en bouche avec des arômes délicats de fleurs blanches discrètement citronné. A déguster à l'apéritif avec des tapas, ou sur des poissons de mer grillés, des fruits de mer, des viandes blanches.

