



# LE CLOS DES DEMOISELLES

AOC CREMANT DE LIMOUX



## CEPAGES

50 % Chardonnay

10 % Chenin

40 % Pinot Noir (le maximum autorisé dans l'AOC)

## VINIFICATION

Un coeur de cuvée élaboré en méthode traditionnelle avec un pressurage lent et délicat des raisins tout comme son grand frère (Le Clos des Demoiselles en blanc).

Une macération de 8h00 dans la cuve du pressoir pour le Pinot Noir apporte une jolie couleur, du tanin et de la puissance à ce cépage.

La première fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox, la seconde en bouteilles suivie d'un vieillissement de 20 mois sur lies. Un dégorgement et un dosage subtil et léger (c'est un extra Brut) finalise cette cuvée.

## PRODUCTION

10 000 bouteilles

## ANALYSE

Acidité Totale : 4,9

SO2 Total : 32 mg/L

Alcool: 12°

Sucre : entre 4 -7 g/l

Acide Sorbique : 0

Pression : 5,5 bars

## DEGUSTATION

Ce crémant offre une bulle fine et légère, une robe rose pâle et lumineuse, un nez délicat légèrement citronné, de subtiles notes de fruits en bouche où la violette, à peine perceptible, se mêle à la fraise des bois et à la framboise.

Une cuvée parfaite pour un apéritif festif et qui saura sublimer de la truite fumée des Pyrénées par exemple. Ce Crémant de Limoux accompagnera également une pintade aux raisins, une dinde aux canneberges, un curry de crevettes au lait de coco.

A essayer sur un cheesecake citron/fruits rouges ou une tarte aux framboises ou encore une buche glacée aux fruits rouges ou fruits exotiques.

*Ce crémant a obtenu la note de 91.5/100 dans un article du Figaro magazine en 2022, passant devant de grandes marques de Champagne et 1 étoile au Guide hachette 2023*

La bouteille utilisée est une bouteille spéciale appelée "la Pascale" du nom de sa créatrice Champenoise qui était l'ancienne propriétaire du domaine J. Laurens.