



— DOMAINE —  
**La Louvière**

MALVIÈS MALEPÈRE  
TERRES PYRÉNÉENNES

## CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

Notre Crémant est constitué d'un assemblage des cépages typiques de cette région : Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir et Mauzac. Le sol très calcaire du vignoble de l'AOP Limoux participe au bel épanouissement de ces raisins à vins blancs. La méthode de vinification traditionnelle est identique à celle utilisée en Champagne et a été découverte par les moines de l'Abbaye de Saint-Hilaire, tout près de Limoux. Ces vins effervescents sauront trouver une place de choix lors de vos occasions les plus festives.

### SPÉCIFICATION

**CÉPAGE :**

AOP Crémant de Limoux: Chardonnay,  
Chenin Blanc, Mauzac et Pinot Noir

**TEMPÉRATURE OPTIMALE :**

9 - 12 °C

**ÉLEVAGE :**

La Méthode traditionnelle de fermentation en  
bouteille.

**METS ET VINS :**

Des plats tels que caviar, huîtres ou tout autre  
fruit de mer ou poisson.



### PROFIL ANALYTIQUE

ALCOOL :	12 % vol.
SUCRE :	2,1 g/l
ACIDITÉ :	6,5 g/l