



— 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