



— DOMAINE —  
**La Louvière**

MALVIÈS MALEPÈRE  
TERRES PYRÉNÉENNES

## CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ

Tout comme notre Crémant de Limoux Brut, notre rosé est un assemblage rafraîchissant de Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir et Mauzac, ces variétés de raisins emblématiques de la région. Beaucoup de soins lui sont apportés afin d'obtenir cette couleur rose délicate et la finesse de ces bulles grâce à une fermentation élaborée des raisins Pinot Noir. Le Crémant rosé de Limoux, comme en Champagne, bénéficie de la méthode traditionnelle découverte au 16<sup>e</sup> siècle par les moines de l'Abbaye de Saint-Hilaire.

### SPÉCIFICATION

**CÉPAGE :**

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

**TEMPÉRATURE OPTIMALE :**

9 - 12 °C

**ÉLEVAGE :**

La Méthode traditionnelle de fermentation en bouteille

**METS ET VINS :**

Des fruits de mer, surtout du caviar et des huîtres.



### PROFIL ANALYTIQUE

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