



— DOMAINE —
La Louvière

MALVIÈS MALEPÈRE
TERRES PYRÉNÉENNES

LA BLANQUETTE DE LIMOUX

Die “kleine Schwester“ unseres Crémant, unsere Blanquette de Limoux, ist eine verführerische Mischung aus Mauzac und Chardonnay, typischen Sorten der Region Limoux. Die Böden in den Weinbergen um die bezaubernde Ortschaft Limoux sind überwiegend kalkhaltig, perfekt geeignet, um bei weißen Rebsorten das Terroir zum Ausdruck zu bringen. Diese Region hat eine bemerkenswerte Vergangenheit und verwendet die “Méthode Traditionnelle“, bekannt aus der Champagne, die im 16. Jahrhundert von den Mönchen der Abbaye de Saint Hilaire nahe Limoux entdeckt wurde. Dieser Schaumwein findet bei allen festlichen Anlässen seinen Platz auf ihrem Tisch.

SPECIFICATION

REBSORTE:

AOP Limoux:

Mauzac und Chardonnay

TRINKTEMPERATUR:

6 - 10 °C

AUSBAU:

La Méthode traditionnelle

GENUSS:

frische Meeresfrüchte. Ein exzellenter Wein für alle festlichen Gelegenheiten.



ANALYTISCHES PROFIL

ALKOHOL: 12 % vol.

RESTZUCKER: 12.5 g/l

SÄURE : 6 g/l