



— 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 16e 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