



— DOMAINE —
La Louvière

MALVIÈS MALEPÈRE
TERRES PYRÉNÉENNES

LA BLANQUETTE DE LIMOUX

Petite soeur de nos crémants, notre Blanquette est un assemblage de Mauzac et de Chardonnay, les variétés typiques de notre région. Le sol très calcaire dans les vignes qui entourent la ville historique de 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, dès le 16e siècle. Ces vins effervescents sauront trouver une place de choix lors de vos occasions les plus festives.

SPÉCIFICATION

CÉPAGE :

AOP Blanquette de Limoux:
Mauzac et Chardonnay

TEMPÉRATURE OPTIMALE :

6 - 10 °C

ÉLEVAGE :

La Méthode traditionnelle de fermentation en bouteille.

METS ET VINS :

Vin de plaisir par excellence, il se suffit à lui même ou peut accompagner très agréablement palourdes et crustacés.



PROFIL ANALYTIQUE

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