



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

SIEUR D'ARQUES

● Première Bulle rosé

Robe : rose saumoné, avec des reflets pétale de rose, es bulles sont fines et forment un cordon crémeux

Nez : trame fruitée, avec des arômes d'agrumes, de zeste d'orange, de groseille, de framboise et de pêche de vigne

Bouche : saveurs de fruits rouges et de freesia, et une finale de nouveau dominée par une note zestée désaltérante

Gastronomie : un apéritif autour de toasts de saumon, sur des gambas grillées ou avec un dessert aux fruits rouges

Garde : 1 à 4 ans

Service : autour de 7°

Appellation

AOP Crémant de Limoux

Localisation et superficie

Limoux (11)

Cépage(s)

Chardonnay, Chenin, Pinot noir

Sol(s)

Viticulture

Vendanges manuelles

Vinification et élevage

Le vin est vieilli sur lattes entre 12 et 15 mois, puis conservé en cave afin de favoriser le développement des arômes secondaires .

Dosage : 6 à 12 g / l

