

SIEUR D'ARQUES



Robe: jaune pâle et aux reflets verts

Nez: notes subtiles d'agrumes et de toasté, avec une petite pointe de noisette

Bouche: L'attaque est franche et vive, avec une agréable sensation d'onctuosité apportée par les bulles.

Par la suite, les notes d'agrumes, de brioché et de toasté remplissent la bouche, et donnent de la longueur

Gastronomie: apéritif, fruits de mer, tout le long d'un repas

Garde: 1 à 10 ans

Service: autour de 8°

AppellationAOP Crémant de Limoux

Localisation et superficie Limoux (11)

Cépage(s) Chardonnay, chenin, mauzac

Sol(s)

Viticulture Vendanges manuelles

Vinification et élevage Vinification en méthode traditionnelle Elevage sur lattes de plus de 30 mois

