# Clos Martinolles
# Crémant de Limoux
# Extra Brut Extrême

C'est au bout d'un chemin qui longe le ruisseau Martinollet et serpente entre garrigue, vignes et oliviers que se trouve le Domaine de Martinolles, qui savoure modestement l'héritage impressionnant de sa région. L'abbaye de St Hilaire jouxte le domaine, c'est là que fût découvert en 1531 le principe d'élaboration des vins effervescents. L'empreinte des cathares, pourchassés par l'église catholique à l'époque médiévale, a forgé les esprits et les paysages. Enfin, le relief et le climat tourmentés de la région donnent naissance à de superbes terroirs qui nous offrent de très beaux raisins Chardonnay, Mauzac ou Pinot Noir. Nos cuvées reflètent cet héritage, les vins ont du caractère, fidèles à leur terroir et à leurs origines.

## CÉPAGES

60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% Pinot Noir
**Appellation :** AOP Crémant de Limoux

## CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

**Terroir :** argilo-calcaire océanique
**Vignoble :** 20 à 30 ans
**Taille :** Guyot simple
**Densité de plantation:** 4400-5000 plants/hectare
**Vendanges :** manuelles
**Rendement moyen :** 45hl/ha
**Altitude** : 250-280 m
**Climat :** méditerranéen avec influences océaniques

## CARACTÉRISTIQUES DU VIN

**Alcool:** 12 %
**Sucre résiduel :** <6gr/l
**Acidité totale :** 5.15 g/l
**pH:** 3.02

## VINIFICATION

Pressurage des grappes entières avec des pressoirs pneumatiques. Débourbage à basse température (8°C). Contrôle des températures de fermentation (18°C). Méthode traditionnelle avec première fermentation en cuve suivie d'une seconde fermentation en bouteille (prise de mousse). Les bouteilles reposeront un minimum de 36 mois sur lattes dans les caves climatisées. Puis, 3 mois avant la commercialisation, on procède au dégorgement des bouteilles, ajout de la liqueur d'expédition.

## NOTES DE DÉGUSTATION

**Couleur :** jaune pâle, animée par une belle effervescence, cordon persistant aux bulles fines et dansantes.
**Nez :** intensité et finesse où les arômes de miel et d'acacia se marient à de subtiles notes d'agrumes confits.
**Bouche :** Superbe harmonie, très bon équilibre sucre/acidité. Les fruits du nez se retrouvent dans une finale longue et persistante…
**Accord mets et vins :** Servi entre 6 et 8 °C, ce Crémant s'invite à l'apéritif, mais accompagnera aussi vos poissons pour un repas tout en finesse.