

Le Clos des Demoiselles Rosé

AOP Crémant de Limoux



Dans la lignée de son grand-frère, (le Clos des Demoiselles blanc), nous avons voulu créer un rosé tout en subtilité mais très gourmand. Ses 20 mois de vieillissement lui permettent d'offrir tout en nuances des notes de fruits rouges mais aussi de violette, et rhubarbe. Parfait pour un apéritif raffiné, il accompagnera des toasts de truite fumée, une pintade aux raisins, un curry de crevettes au lait de coco. Il sublimerait un dessert citronné ou fruits rouges.

Cépages : 50% Chardonnay, 10% Chenin, 40% Pinot Noir

En vente uniquement au caveau.