

AOP Crémant de Limoux



La Matte Brut Nature

AOP Crémant de Limoux

Un vin surprenant qui ne laisse pas indifférent. Son lent vieillissement sur lies entre 24 et 36 mois lui permet d'offrir des arômes inédits de noix fraîche où la brioche se mêle à une subtile pointe de cédrat. Pour ceux qui connaissent, la fin de bouche gourmande rappelle la fameuse fouace de Laguiole. Ce blanc de blancs non dosé (aucun dosage en fin de dégorgement) est bien particulier avec son Mauzac qui le rend atypique. Inédit, original, d'une finesse incomparable, à goûter absolument.

Cépages : 60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% Mauzac

Millésimé.