

DOMAINE J.LAURENS CLOS DES DEMOISELLES 2016 LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE

MILLÉSIME | 2016 **TAUX DE SUCRE** | 12 G/L
APPELLATION | CRÉMANT DE LIMOUX **ASSEMBLAGE** | 60% CHARDONNAY, 25% CHENIN, 15% PINOT NOIR
DEGRÉ D'ALCOOL | 12%

DOMAINE

SCEA Domaine J. Laurens

ÉLEVAGE

Ce vin effervescent est élaboré en méthode traditionnelle: une première vinification en cuves inox puis adjonction de levures pour une seconde fermentation en bouteille, élevage sur lies d'au moins 15 mois avant expulsion du dépôt et rajout d'une liqueur d'expédition, c'est la phase de dégorgement. Les vendanges sont manuelles et se font en caissettes, le pressurage est doux (presseur pneumatique).

NOTES DE DÉGUSTATION

Bulles fines et soutenues, couleur jaune doré. Nez complexe qui s'ouvre sur des parfums de pâtisserie, de craie, de brioche et d'amande grillée. En bouche, bel équilibre entre la fraîcheur des agrumes et des fruits blancs au départ et une finale onctueuse

ACCORD METS ET VIN

Polenta frite avec sauce tomates, Tartare de saumon, foie gras.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C à 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

Prêt à boire

NOTORIÉTÉ

Grappe d'Or, par Nadia Fournier, Le Guide du Vin Phaneuf 2018. Dans le TOP DIX vins mousseux de Philippe Lapeyrie, Le Lapeyrie 2018.

PRIX SAQ 22,90 \$ | **PRIX LICENCIÉ** 21,00 \$ | **CODE SAQ** 10498973 | blanc, mousseux | 750ml



3760072420126

