



2016 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Laurens

Notation(s):

Elevage:

21 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

Cépage(s):

60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir

Référence:

0413716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J.Laurens

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Apogée:	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés