



## 2017 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

#### Note de dégustation:

Jaune intense avec une mousse fine. Le nez est élégant, avec beaucoup de fruits exotiques et de subtiles notes d'ananas et d'ombellifères blanches. Mousse fine et omniprésente dans la bouche fruitée, alternance fascinante entre exotisme sucré, une note toastée d'amande et une fraîcheur de citron vert, à la fois crémeux, doux et épicé, un plaisir à boire sans fin pour de nombreuses occasions.

#### 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): Score 18/20

**Elevage:** 24 Mois en Cuve inox

Viticulture:TraditionnelleVol. alcool:12.0 %Apogée:À l'apogée

Cépage(s): 60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir

Référence: 0413717



# 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): Score 18/20

Cépage(s): 60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot

Noir

Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle

**Elevage:** 24 Mois en Cuve inox

**Vol. alcool:** 12.0 %

Service: Bien frais à 6-10 degrés