



2019 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Crémant millésimé de tradition

Description:

Le Domaine Laurens se trouve à un jet de pierre de la ville historique de Carcassonne, entre Toulouse et Montpellier, dans le sud de la France. Jacques Calvel s'est spécialisé avec succès dans la production de vins effervescents de première classe aux bulles fines, dont la qualité peut tout à fait rivaliser avec celle d'un champagne.

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.

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:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

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

Référence:

0413719

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