



2015 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets dorés. Il se révèle déjà élégant au nez avec une dominance de fruits jaunes, rappelant les mirabelles et les groseilles à maquereau. C'est un mousseux délicat aux subtiles notes de levure sur des arômes de fruits exotiques et de Golden Delicious. Séduisant en bouche avec de la profondeur et une belle rondeur de fruit, de la structure et de la longueur.

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:	15 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:	0413715

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: 15 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 12.0 %
Service: Bien frais à 6-10 degrés