



AOC CRÉMANT DE LIMOUX

ÉLÉGANCE 2024

EXTRA BRUT - BLANC
75CL

Privilège

CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : SCHISTE, GRÈS, PÉLITE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE
AVEC SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE
MACÉRATION (3-4 SEMAINES)



Belle robe rubis intense. Nez soutenu par des petits fruits
noirs écrasés, griotte.

Bouche complexe, notes de moka et de chocolat, aux
tanins soyeux et élégants.

Finale sur le poivre noir et les épices grillées, d'une belle
complexité et persistance. Joli vin de caractère.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

