



AOC CRÉMANT DE LIMOUX

L'INCOMPARABLE 2024

EXTRA BRUT - ROSÉ
75CL

Privilège



SOL : GRAVELEUX SUR SOCLE CALCAIRE

RENDEMENT : 50 HL/HECTARE

VINIFICATION : PRESSURAGE DIRECT LENT ET DOUX
(< 1,2 BAR). ÉLEVAGE SUR LATTES DE 18 MOIS EN
MOYENNE.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

Robe rose saumon brillant. Nez charmeur et complexe,
riche en fruits rouges d'été et fleurs fraîches.
Bouche longue, aux notes délicates d'agrumes mûrs et une
pointe de fraise des bois.

Accords : Idéal comme vin de célébration, avec une
cuisine asiatique ou même un gâteau à la fraise.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

