

## O Rosé AOP Crémant de Limoux - Brut.

Récolte : 2014  
Cuvée :  
Chardonnay.  
%vol : Pinot Noir et Chenin.  
11.50



- Terroir :** Différents terroirs sont à l'origine de notre cuvée :  
Terroir de coteaux argilo-calcaire à forte pente, Terroir de terrasses sur sol caillouteux, Terroir en plateau sur terres peu profondes.
- Vignoble :** Certification Terra Vitis ; viticulture durable, respectueuse de son environnement.
- Récolte :** Vendanges manuelles triées à la parcelle dans des caisses de 30 Kg à 35 Kg maximum pour éviter l'écrasement des baies.
- Vinification :** Vinification séparée par cépages et par terroir.  
Isolation par lot pour disposer une palette multiple lors des assemblages.  
Opérations pré-fermentaire et fermentaires à froid avec maîtrise des températures.
- Méthode :** Méthode Traditionnelle :  
Première fermentation alcoolique en cuve.  
Assemblage suivant le caractère de chacune des cuvées.  
Seconde fermentation de prise de mousse en bouteilles.
- Elevage :** Mise en bouteilles en Juillet 2015. Elevage sur lattes de 15 mois minimum.  
Remuage manuel et lent sur pupitre (20jours).  
Dégorgement commencé en Octobre 2016 avec un dosage à 10g/L.
- Distinctions :** Guide Bettane&Desseauve 2013, 2014, 2015, 2016.

