



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ

Brut

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Crémant de Limoux

Cépages

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

Rendement

50 HL / Hl

Degré

12% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire . Les vignes sont situées à l'ouest de Limoux à une altitude de 200 à 300 mètres où les précipitations moyennes sont de 800 mm/an. Le climat est humide et tempéré, ouvert aux flux d'ouest et à des périodes chaudes. La maturité est plus tardive que dans les terroirs Méditerranéen et d'Autan.

Vinification

Méthode traditionnelle : La récolte se fait exclusivement à la main. Les raisins sont transportés jusqu'à la cave dans des petites caquettes. Le Pinot macère une nuit (pour donner la couleur à ce Crémant) puis tous les raisins sont pressés puis élaborés comme un vin blanc classique en cuve thermo-régulée à 15 °C. Après un assemblage minutieux entre plusieurs cuves, le vin est alors mis en bouteilles après ajout de levures sélectionnées. C'est alors que la deuxième fermentation (prise de mousse) démarre et emprisonne les bulles de gaz carbonique dans la bouteille. Après avoir laissé le vin reposer au contact des lies pendant 15 mois. L'étape finale consiste à remuer le vin tête en bas pour concentrer le dépôt vers le goulot de manière à l'expulser après congélation. Cette étape entraîne une légère baisse du niveau de vin dans la bouteille qui est réajustée à l'aide de vin tranquille et de liqueur d'expédition au moment du bouchage final au liège .

Élevage

Sur lattes 12 mois
