

DOMAINE J. LAURENS
Clos des Demoiselles
Tête De Cuvée
Crémant de Limoux
2021

24,55\$

* Prix de détail suggéré



| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Code produit | 10498973 |
| Prix licencié | 22.57\$ |
| Conditionnement | 12x750ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité Continu |
| Statut | Disponible |
| Type de produit | Vin mousseux |
| Pays | France |
| Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| Région | Languedoc-Roussillon |
| Appellation | Crémant de Limoux |
| Qualité | Ne s'applique pas |
| Cépage(s) | Chardonnay 60 % |
| Cépage(s) | Chenin Blanc 25 % |
| Cépage(s) | Pinot Noir 15 % |
| Pourcentage d'alcool | 12% |
| Couleur | Blanc |
| Taux de sucre | 10 |
| Fermeture | Liège |
| Type de vieillissement | Entre 15 et 24 mois sur lies |
| À boire | Prêt à boire |



INFORMATION SUR LE DOMAINE

À quelques kilomètres de la fameuse Cité de Carcassonne, le domaine J.Laurens s'étend sur environ trente hectares en bordure du petit village de la Digne d'Aval sur le vignoble de l'Appellation d'Origine Contrôlée de Limoux. Le domaine produit exclusivement des vins effervescents en AOC reconnus en France mais aussi en Europe, aux États-Unis, au Canada, au Japon et en Australie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce crémant offre une bulle fine et légère, un nez floral d'aubépine et de fruits, une bouche marquée par les agrumes avec des nuances de fruits exotiques. Cette tête de cuvée peut être servie tout au long d'un repas de l'apéritif au dessert.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Un coeur de cuvée élaboré en méthode traditionnelle avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox.