

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