



# CRÉMANT DE LIMOUX

DOMAINE J.LAURENS

« Le clos des demoiselles »

**Cépages :** Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

**Vinification :**

Méthode traditionnelle avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox.

**Dégustation :**

Ce crémant offre une bulle fine et légère, un nez floral d'aubépine et de fruits, une bouche harmonieuse marquée par les agrumes avec des nuances de fruits exotiques.

**Accords :**

Cette tête de cuvée d'une grande pureté accompagnera votre apéritif mais sera également parfaite tout au long d'un repas de poissons ou viandes blanches, idéal également avec des plats plus exotiques tels que les sushis.

