



CRÉMANT DE LIMOUX

DOMAINE J.LAURENS

Rosé « la Rose N°7 »

Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

Vinification :

Les raisins sont lentement pressés afin d'obtenir un joli jus appelé « cœur de presse ». La première fermentation a lieu en cuve et les températures sont contrôlées. Cette cuvée est élevée dans nos caves pendant 12 mois minimum. L'habillage est un hommage à la féminité avec un clin d'œil à un célèbre parfum... Le N°7 correspond à la 1^{ère} année où cette cuvée a été élaborée.

Dégustation :

Notre crémant la rose N°7 vous séduira par sa couleur gourmande, ses arômes de fruits rouges et son équilibre parfait entre vinosité et vivacité.

Accords :

Essayez-le avec des mets rosés : crevettes, saumon, tarama, tarte aux fruits rouges, fraises melba,... ou tout simplement à l'apéritif.

