



# CRÉMANT DE LIMOUX

DOMAINE J.LAURENS

« Les Graiménoux »

**Cépages :** Charonnay, Chenin, Pinot Noir, Mauzac

**Vinification :**

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

Les Graiménoux signifie l'herbe folle, les graminées en occitan, c'est le nom du lieu-dit où se trouve le domaine J.Laurens.

**Dégustation :**

Une tête de cuvée exceptionnelle qui fait la réputation du Domaine. Ce crémant se caractérise par une robe dorée et claire, un cordon fin et régulier, un nez d'agrumes et de fruits secs, de la rondeur en bouche avec des arômes délicats de fleurs blanches discrètement citronné.

**Accords :**

A déguster à l'apéritif avec des tapas, ou sur des poissons de mer grillés, des fruits de mer, des viandes blanches.

