

ECLAT de BRUT

Méthode traditionnelle, effervescent

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Notes du Vigneron :

Appellation : AOP Crémant de Limoux, blanc effervescent

Cépages : 50 % Chardonnay, 30 % Chenin, 15 % Pinot Noir, 5 % Mauzac

Sélection parcelaire : Situé en « Terroir d'Autan », aux portes de Limoux.

Vinification : Elaboration par la méthode traditionnelle et vieillissement sur lattes pendant 18 mois.

Dégustation : Une robe « éclatante » avec son cordon de fines bulles. Ce brut aux saveurs de fruits blancs et d'agrumes présente une belle fraîcheur en bouche.

Accords mets et vins : A servir très frais à 10 et 12°C pour accompagner tous vos moments festifs, ou tout au long d'un repas à base de poisson, ou du fromage de chèvre.

Dosage : 7 g/l



VIGNOBLES GUILHEM

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

BERTRAND GOURDOU, Propriétaire Récoltant.

LE CHÂTEAU - 11300 MALVIÈS - TÉL. 00 33 (0)4 68 31 14 41 - FAX. 00 33 (0)4 68 31 58 09
contact@chateauguilhem.com - www.chateauguilhem.com