



Villatade "V" Brut

Appellation :	Crémant de Limoux
Millésime :	2019
Couleur :	Blanc Petillant
Alcool :	12,5%
Cépages :	Chardonnay / Chenin Blanc / Pinot Noir
Terroir :	Argilocalcaire



Cette cuvée millésimée ambitionne de vous faire partager vos grands moments d'émotion. L'harmonie parfaite de ce Crémant de Limoux provient d'un assemblage subtil de Chardonnay, de Chenin Blanc et de Pinot Noir. Sa robe dorée dévoile de fines bulles qui offriront à vos dîners festifs une juste sensation de fraîcheur, délicieusement pétillante...



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles. Méthode traditionnelle.

Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

ŒIL : Jaune doré pâle.

NEZ : Très expressif et vivace, sur des arômes de fleurs blanches, notes d'agrumes et de fruits blancs.

BOUCHE : Attaque souple, charnue, riche, gouleyante. Une belle fraîcheur minérale qui prolonge les notes fruitées. Beau volume homogène, parfums tenaces sur les agrumes.



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 4/5 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Apéritif, foie gras, poisson et fruits de mer.