



S. DELAFONT

ARTISAN NÉGOCIANT



Crémant de Limoux Extra Brut 2016

Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot noir.

Toutes nos sélections sont issues de productions biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée.

Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

Terroir : Argilo-calcaire avec des marnes.

Vinification : Méthode traditionnelle avec un contrôle strict des températures.

Élevage : 18 mois en bouteille.

Servir à : 8-10°C.

Garde : Jusqu'à 8 ans.

Age des vignes : 20 à 40 ans

Alcool : 11.5%.

Style : Riche avec beaucoup de finesse et de minéralité. On retrouve des notes d'agrumes, florales et d'amandes.

Conditionnement :

- ≈ Bouteille Champenoise Classique, cannelle
- ≈ Bouchon liège
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Carton export 6 à plat
- ≈ Code Bar : **3760225691526**

Nos récompenses :

