



Résilience 150cl Brut 2016 Vin Biologique

Crémant de Limoux Résilience Brut 150cl 2016

Crémant de Limoux : « Résilience » : « Capacité d'un écosystème à retrouver un fonctionnement normal après avoir subi des attaques et des dommages ». Vendanges 2016. Vin Biologique certification Ecocert. Disponible en 75cl et 150 cl.

TERROIR D'AUTAN :

La vallée de Magrie est au cœur du terroir d'Autan. Celui-ci, au centre géographique de l'Appellation, bénéficie d'une manière très équilibrée des trois influences climatiques : méditerranéenne, océanique, pyrénéenne. L'harmonie entre puissance aromatique et fraîcheur y est naturelle.

Type de sol : Argilo-calcaire.

CEPAGES ET ASSEMBLAGES :

Ce Crémant est composé de 50% de Chardonnay, 40% de Chenin et 10% de Pinot Noir.

VINIFICATION « NATURELLE » :

Les vendanges sont le moment principal de la vinification, entièrement manuelle en bacs de 30 kgs. Une équipe de 5 coupeurs et 1 porteur récoltent de quoi remplir 2 pressoirs par jour. Les 12 jours nécessaires qui vont s'échelonner tout au long de Septembre permettront de choisir au fur et à mesure les vignes en fonction de leur maturité. Le reste de la vinification se fait en plein air au gré du changement des saisons.

Cuvée dosée à 4g de sucre, 12%VOL.

DEGUSTATION, ACCORD DES METS :

Vin parfaitement équilibré entre les arômes du Chardonnay, la fraîcheur du Chenin et la vinosité du Pinot, une impression rare à la fois de vivacité et d'ampleur.

Accord mets : Saumon sauvage au four, brocolis, graines de moutarde, crème de soja au curcuma.