



— DOMAINE —  
**La Louvière**

CRÉMANT DE LIMOUX  
- rosé -

Die Produktion der ersten Schaumweine in der Gegend von Limoux geht auf das Jahr 1531 zurück. Zu dieser Zeit beherrschten nur die Mönche der Abtei St. Hilaire das Verfahren der natürlichen Flaschengärung, das bis auf den heutigen Tag angewandt wird.

Der Crémant Rosé ist eine außergewöhnliche Cuvée aus Chardonnay, Chenin Blanc Mauzac und Pinot Noir und umgarnt Ihre Sinne. Von der Ernte bis zur traditionellen Flaschengärung wurde unser Crémant schonend und mit größter Sorgfalt hergestellt. Ein funkelndes Lachsrosa kombiniert mit einem frischen, fruchtigen Bouquet machen den Rosé zu einem spritzigen Vergnügen.

Rebsorte:	Chardonnay, Chenin blanc und Pinot noir
Trinktemperatur:	ca. 9 -12 °C
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Genuss:	Alles oder nichts; besonders aber Muscheln und Krustentiere jeglicher Art

Analytisches Profil

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	2,5 g/l
Säure:	6,1 g/l

Notizen/ Auszeichnungen:

Seit April 2013 erhältlich

