



Villatade "V" Brut

Appellation :	Crémant de Limoux
Couleur :	Blanc Petillant
Millésime :	2018
Cépages :	Chardonnay / Chenin Blanc / Pinot Noir
Alcool :	12,5%
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.
Argilocalcaire



DÉGUSTATION

ŒIL : Jaune doré pâle.
NEZ : Expressif et vivace, sur des notes de fleurs blanches, 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 8° et 10°
GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 4/5 ans.
ACCORD METS ET VIN : Apéritif, foie gras, poisson et fruits de mer.