

Depuis 1890, la Maison SALASAR produit la
Blanquette et le Crémant de Limoux dont la
réputation a largement dépassée les frontières.
Régulièrement récompensée,
détentrice du Mérite Agricole, elle a su garder son
authenticité et son histoire sur ses terres où les
dinosaures sont venus mourir.
Un savoir faire jamais égalé saura vous séduire et
mettre en effervescence vos papilles.

SALASAR

MAISON FONDÉE
EN 1890
CAMPAGNE SUR AUDE

L'EXCELLENCE

Crémant de Limoux



SITUATION :

Située dans la Haute Vallée de l'Aude au Sud de l'Appellation d'Origine Protégée de Limoux. Particularité de son vignoble, il est implanté en altitude de 300 m à 500 m, ce qui lui augure de bénéficier de conditions climatiques très privilégiées.

SOLS :

Coteaux argilo-calcaire avec un rendement de 50 hl à l'hectare.

CLIMAT :

Le climat de la Haute Vallée de l'Aude se caractérise par des printemps tardifs, des étés chauds et secs accompagnés de nuits fraîches avec la rosée du matin. La fraîcheur de l'automne donne toute sa douceur au sortie des vendanges. La précipitation annuelle est de 750 mm. L'exposition des vignes en coteaux permet aussi une régulation naturelle de la croissance et une maturation des raisins adaptées à la fraîcheur et à la finesse recherchée dans nos vins effervescents.

ASSEMBLAGE :

Chardonnay 90%, Chenin et Pinot 10%.

VENDANGE / VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Cueillette des raisins exclusivement manuelle déposée dans des bacs de contenance de 350 kg. Pressurage à basse pression. Fermentation à température contrôlée à 16°C. Méthode traditionnelle sans apport de CO2 et vieillissement de 15 mois minimum. La teneur en sucre est de 6 g/l. Degré 12% vol.

VOLUME ANNUEL : 20 000 à 30 000 bouteilles.

STOCKAGE ET CONSERVATION :

Les bouteilles doivent être maintenues à l'horizontal assurant une parfaite étanchéité du bouchon. Ambiance de stockage tempérée à 10° degré en moyenne.

DÉGUSTATION :

Robe d'un jaune mimosa très pâle aux reflets blonds très brillants. Effervescence soutenue aux bulles fines. Nez intense d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche à l'attaque franche et complexe, ou l'on retrouve des arômes de zest de cédrat et de fruit de la passion.

ACCORDS METS / VIN :

Un milieu de bouche puissant et ample qui donne un sentiment de plénitude tout en longueur. Ce Crémant d'une rare richesse élégance saura accompagner vos moments d'exception.

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION : 7°C.

GARDE / CONTENANTS :

2 ans. Uniquement en bouteille de 75 cl.

CONTRE ETIQUETTE AVEC GENCOD : 3 300 300 720 026

SALASAR

Tél: 04.68.20.04.62 / www.salasar.fr