

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

CARTE ROUGE

Méthode Traditionnelle



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 :

Mauzac 90%, Chardonnay et Chenin 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 9 mois minimum. La teneur en sucre est de 65g/l. Degré 12% vol.

VOLUME ANNUEL : 50 000 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 jaune pâle aux reflets brillants. L'effervescence est soutenue et présente des bulles fines. Le nez développe avec intensité des notes de fruit à chair blanche mûrs. La bouche toute en rondeur est un peu exubérante et présente de nombreux arômes de fruits confits.

ACCORDS METS / VIN :

Une cuvée de plaisir très généreuse qui se dégustera aussi bien avec un foie gras qu'un dessert.

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION : 7°C.

GARDE / CONTENANTS :

18 mois. Uniquement en bouteille de 75 cl.

CONTRE ETIQUETTE AVEC GENCOD : 3 300300 310012

SALASAR

Tél: 04.68.20.04.62 / www.salasar.fr