

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
dinosauriens 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'EVIDENCE

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 d'une 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 en cave naturelle. La teneur en sucre est de 6 g/l. Degré 12% vol.

VOLUME ANNUEL : 20 000 à 30 000 bouteilles par an.

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 or étincelant aux reflets brillants. Effervescence intense. Nez complexe mêlant les arômes de sous-bois et d'élevage aux arômes de fruits. En bouche, s'exprime des notes d'eau de coing et de fruits confits.

ACCORDS METS / VIN :

Cette Méthode Traditionnelle est remarquable par sa richesse en bouche et la finesse de ses arômes. Elle se dégustera à l'apéritif ou tout au long de votre repas.

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION : 7°C.

GARDE / CONTENANTS :

18 mois. Uniquement en bouteille de 75 cl.

CONTRE ETIQUETTE AVEC GENCOD : 3 300 300 700 028

SALASAR

Tél: 04.68.20.04.62 / www.salasar.fr