

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

## DÉSIR DE ROSE



### 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 12 mois minimum. La teneur en sucre est de 10 g/l. Degré 12 % vol.

### VOLUME ANNUEL : 40 000 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 rose chair, très pâle aux reflets brillants. Nez minéral typique des cépages chardonnay et pinot noir constitutifs de cette cuvée. En bouche une attaque franche accompagne de fines bulles. Des arômes subtils de framboises et de petits fruits rouges sont présents en bouche. Un équilibre acide remarquable, longueur et élégance caractérise au mieux la sensation laissée en fin de bouche.

### ACCORDS METS / VIN :

Sensation d'un Crémant riche et rond en bouche avec une très belle finale tendue et fraîche. Il se dégustera à l'apéritif.

### TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION : 7°C.

### GARDE / CONTENANTS :

2 à 3 ans. Uniquement en bouteille de 75 cl.

CONTRE ETIQUETTE AVEC GENCOD : 3 300 300 740 024

## SALASAR