

Crémant de Limoux Maison Vialade Extra-Brut

• Producteur: Claude Vialade • Appellation: AOP Crément

• Origine: Occitanie de Limoux



Cépages: 70% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Mauzac



**Terroir :** Le vignoble du Limouxin est situé entre la cité de Carcassonne et les contreforts des Pyrénées. Le climat est sous trois influences : océanique, par les entrées de l'Atlantique, montagnard, par la proximité des Pyrénées et des courants froids qui en descendent et enfin méditerranéenne. Ce terroir associe ainsi ensoleillement, fraîcheur et pluviométrie, qui caractérisent les vins issus de la région.



<u>Viticulture</u>: Le vignoble est situé sur des coteaux et en terrasses, autour de 300mètres d'altitude. Le sol argilo-calcaire accueille des vignes de 20 à 40 ans, taillées en Guyot. Les rendements sont inférieurs à 50hl/ha.



<u>Vinification</u>: Méthode Traditionnelle. Vendanges exclusivement manuelles. Apport au vendangeoir en caisses de 300 Kg maximum, pressurage pneumatique immédiat Après sélection des jus la vinification s'effectue par Cuvée en Cuverie Inox équipée d'un système de thermorégulation pour fermentation à basse température. La prise de mousse s'effectue selon la méthode traditionnelle dans nos caves climatisées pendant 12 mois au minimum.



<u>Dégustation</u>: Robe dorée et brillante animée d'une fine effervescence. Nez fin et délicat associant fleurs blanches, notes de grillé et de miel Bouche puissante équilibrée et persistante où se mêlent fraîcheur et finesse



**Gastronomie:** Servir rafraîchie à 7-8°.

Accords mets / vins : Apéritif, réceptions et mariages ; viandes blanches, fruits de mer et poissons



## Bouteille

Type: Champenoise

Hauteur: 30.10 cmPoids: 1.536 kg

• Gencod:-

## Carton

• Dimensions: 32.2x24.3x17.7 cm

Poids: 10.3 kg

UCV/Carton: 6

Gencod:-

## Couche

Nombre de cartons : 10UCV/Couche : 60

## Palette

• Dimensions: 120x80x160 cm

VIALADE

LACDE VIALADE

Poids: 846 kg

Nombre de couches : 8Cartons/Palette : 80

UCV/Palette: 480