

## CRÉMANT DE LIMOUX BRUT NATURE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### CEPAGE

50% Chardonnay  
40% Chenin  
10% Pinot Noir

### VIGNOBLE

Densité de plantation :  
4000 pieds/Hectare.  
Agriculture Raisonnée.

### TERROIR

Coteaux bien exposés  
Sol : argilo calcaire  
Climat : Méditerranéen  
sous influence Océanique  
Altitude : 350 à 450 mètres

### VINIFICATION

Vendange exclusivement  
manuelle.  
Pressurage immédiat à  
basse pression avec pressoir  
pneumatique.  
Clarification par le froid.  
Fermentation à température  
contrôlée en cuve inox. Méthode  
traditionnelle avec une seconde  
fermentation en bouteille (prise  
de mousse). Celles-ci reposeront  
plus d'un an et demi sur lattes en  
cave climatisée.

### ANALYSE

Alcool : 12.5% vol  
SO2 Total : 80mg/l  
Sucre : 6g/l

### DEGUSTATION

La mousse blanche est  
abondante soutenant un cordon  
persistant aux bulles fines et  
nombreuses.  
Sa robe très brillante est d'un  
jaune clair aux reflets or vif.  
Jolie intensité olfactive où se  
mêlent des senteurs parfumées  
de suc de fleurs, de miel et de  
coing... un soupçon de poire  
williams ajoute de la complexité.  
Après une attaque onctueuse,  
nous découvrons une complexité  
de bouche où nous retrouvons  
avec plaisir les arômes de  
l'olfaction et une belle  
persistance en finale.  
Un effervescent traditionnel,  
un Crémant de repas !



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : [domaine@capdepon.fr](mailto:domaine@capdepon.fr)

[www.capdepon.fr](http://www.capdepon.fr)



## CRÉMANT DE LIMOUX BRUT NATURE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### GRAPE

50 % Chardonnay  
40 % Chenin  
10 % Pinot Noir

### TERROIR

Exposed hillsides  
Soil: clay limestone  
Climate: Mediterranean with  
Oceanic influence  
Altitude: 350 to 450 meters

### VINIFICATION

Harvested entirely by hand.  
Immediately pressed using low  
pressure in a pneumatic press.  
Cleared by chilling.  
Fermented in a temperate  
controlled environment in  
stainless steel vats. Made using  
the traditional method, with a  
second fermentation in the bottle  
to allow the effervescence to  
develop. The bottles are kept in  
special crates ("lattes") for one  
and a half years in temperature  
controlled cellars.

### VINYARD

Planting density:  
4000 vines per hectare.  
Sustainable Agriculture.

### ANALYSIS

Alcohol: 12.5% vol  
SO2 Total: 80mg/l  
Sugar: 6g/l

### DEGUSTATION

The abundant white  
effervescence gives a constant  
stream of fine bubbles. It has  
a brilliant pale yellow "robe"  
with vivid golden highlights. In  
the mouth, it seduces the palate  
with intense flavours of flowers,  
honey and quince with a touch  
of William's pear to add to  
the complexity. After the initial  
smooth but complex assault on  
the mouth, we are left with the  
pleasure of a lasting fragrance.  
A traditional sparkling wine; a  
"Crémant" to drink with a meal.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : [domaine@capdepon.fr](mailto:domaine@capdepon.fr)

[www.capdepon.fr](http://www.capdepon.fr)