Héritage Crémant de Limoux Brut, "An 825", Gérard Bertrand



Plongez dans l'histoire avec ce Crémant de Limoux Brut, héritier direct des moines de l'Abbaye de Saint Hilaire, qui, dès 825, maîtrisaient déjà l'art de l'effervescence. Ce vin pétillant, élégant et racé, incarne l'alliance parfaite entre tradition limouxine et savoir-faire moderne, pour un Brut qui célèbre chaque bulle comme un hommage au berceau des vins effervescents français.

Origine: Issu des vignobles de Limoux, situés sur des sols argilo-calcaires et bénéficiant d'un climat frais et ensoleillé, ce Crémant puise sa typicité dans un terroir unique, où l'altitude et les nuits fraîches préservent l'acidité et la fraîcheur des raisins. C'est ici, dans ce cadre exceptionnel, que le chardonnay, le chenin blanc, le pinot noir et le mauzac révèlent toute leur expression.

Encépagement: Chardonnay, Chenin blanc, Pinot noir, Mauzac

Vinification: Les raisins, récoltés à la main et pressés rapidement dans un pressoir pneumatique, subissent une première fermentation en cuve, suivie d'une seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle. Un élevage sur lies fines affine sa complexité, tandis qu'un dosage précis préserve son équilibre et sa fraîcheur, signatures d'un Crémant d'exception.

Dégustation: Sa robe dorée et brillante annonce un nez complexe, où se mêlent des arômes de fleurs blanches, de miel subtil, de pomme verte croquante et de pain grillé. En bouche, il séduit par sa fraîcheur vive, son équilibre parfait entre rondeur et minéralité, et une effervescence fine et persistante.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne avec brio des fromages de chèvre comme le Cabécou ou le Rocamadour, des poissons délicatement fumés, des plats sucrés-salés, ou encore des desserts aux fruits rouges. Sa polyvalence en fait un allié de choix pour toutes les occasions gourmandes.