



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Première Bulle Rosé Brut AOC

Appellation : CREMANT DE LIMOUX BRUT ROSE aoc

Cépage : 70 % de Chardonnay, 20 % de Chenin et 10 % de Pinot

Région : Limoux

Vinification : Méthode traditionnelle.

Dégustation : Sa belle robe d'un joli rose saumoné et sa mousse aux bulles persistantes appellent un mélange complexe entre les arômes variétaux, des arômes de fruits à chair blanche (poire et pêche), ainsi qu'une légère note nectarine venant du pinot, qui évoluent ensuite vers des arômes de grillé, toasté, brioché, et apportent l'harmonie au bouquet par sa fraîcheur et sa vivacité. Une fois en bouche, la fraîcheur est caractérisée par une effervescence fine et soutenue par une belle acidité. Le vin est un mélange d'épices, de fruits à chair blanche ainsi que de notes de toasté et de grillé. La finale est longue et rafraîchissante.

Accords : Servir à 7-8°C. Elle accompagnera vos apéritifs ou cocktails dinatoires. A table, elle sera le partenaire idéal des desserts d'été comme les salades de fruits rouges ou les tartes aux fruits.

Producteur : L'Histoire du vignoble Languedocien remonte au Vème siècle avant J.C lorsque les Grecs y introduisirent la vigne et ses pratiques culturelles. Mais c'est en 1531 que les vins de Limoux vont entrer dans l'histoire lorsque les moines Bénédictins de l'Abbaye de Saint-Hilaire, une commune voisine de Limoux, produisirent le premier vin effervescent au monde...la Blanquette de Limoux venait alors de naître. Les premiers écrits mentionnent la présence de la Blanquette de Limoux alors servie à la cour du seigneur de la région : le Sieur d'Arques. Ce dernier avait pour coutume de lamper des « Flascons » de blanquette pour fêter dignement ses victoires. Quatre siècles plus tard, en 1946, forts de cette anecdote historique les vignerons fondateurs baptisèrent leur cave : Sieur d'Arques. Considérée comme pionnière en Languedoc-Roussillon en termes de qualité de production et de techniques vitivinicoles, la Cave des Vignerons du Sieur d'Arques a su développer dans les années 80 la sélection parcellaire sur 2800 Ha de vignoble en Appellation d'Origine Contrôlée. Notre terroir qui bénéficie d'un ensoleillement méditerranéen, tempéré par l'altitude liée à notre proximité des Pyrénées et les flux venus de l'Atlantique, répond aux conditions idéales à l'élaboration de grands vins.
