Domaine J-Laurens
Blanquette de Limoux



Le domaine J.Laurens se situe à quelques kilomètres de la cité de Carcassonne, il s'étend sur plus de 50 hectares en bordure du petit village de la Digne d'Aval sur le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée de Limoux. Michel Dervin champenois, achète quelques hectares de vignes pour produire la fameuse Blanquette de Limoux. Jacques Calvel reprend le flambeau, il décide d'agrandir et de moderniser la cave afin de garantir encore et toujours la qualité des vins d'une année sur l'autre.

TERROIR : AOP Blanquette de Limoux 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% Mauzac.

VINIFICATION : Sans dosage aucun, il tient sa mache et sa matière d'un second élevage plus long, entre 12 et 15 mois, comme en champagne, avant d'être dégorgé.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Parfaite pour accompagner un plateau de fruits de mer ou des gambas à la plancha.

GARDE : 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Cette cuvée révèle tous les arômes fruités du Mauzac. Pomme verte, notes de fleurs de tilleul et d'acacia se mêlent pour une cuvée originale, pure et très rafraîchissante. Dans le verre, l'effervescence de cette blanquette de Limoux brut nature est fine et persistante.