

# LES DOMAINES ROBERT VIC

## LA BALADE CRÉMANT DE LIMOUX

AOP - LIMOUX BRUT NATURE 0 DOSAGE = 0 GR DE SUCRE



12,5% vol.



90% Chardonnay  
10% Mauzac



Au pays de Limoux, les entrées océaniques tempèrent les influences méditerranéennes. Son vignoble couvre, depuis le XIXe siècle, l'ensemble des coteaux surmontant les vallées de l'Aude et de ses affluents et compte aujourd'hui 4 terroirs = Méditerranéen, Autan, Océanique et Haute Vallée. C'est sur ce terroir de la Haute Vallée, orienté est et abrité des influences Océaniques, que ces raisins grandissent. Nous sommes entre 280 et 480 mètres d'altitude ! Ces terres plus humides et plus froides connaissent un printemps tardif et un automne frais. Parfois, les vendanges commencent alors qu'elles se terminent déjà sur le piémont méditerranéen.



Ce Crémant de Limoux est vinifié selon la méthode dite traditionnelle, avec une sélection de raisins et de parcelles différentes de sa sœur la Blanquette. Après une première fermentation dite alcoolique, vient l'assemblage et un élevage en cuve de 12 mois. Ensuite le vin est conditionné. On provoque ensuite une seconde fermentation en bouteille en ajoutant une liqueur de tirage. Le vin peut ainsi prendre mousse pendant que les bouteilles reposent sur lie pendant au moins 2 ans, élevage qui va donner une sucrosité naturelle au vin. Durant cet élevage le dépôt qui subsiste dans le vin est ramené vers le goulot par remuage. On procède ensuite au dégagement pour expulser le dépôt. Aucune liqueur d'expédition n'est ajoutée à ce Crémant (pas de sucre résiduel!).



Elevage en cuve de 12 mois  
Elevage sur lattes min 2 ans



Savoureux et fruité ! Un vrai exercice de style qui rappelle au nez le zeste de citron, l'acacia et la brioche. L'ensemble est suave, sur la rondeur, taillé pour le plaisir immédiat. Allez-y, ouvrez, ces bulles aux saveurs printanières, elles sont nées pour être partagées. . .



Un steak de thon mi- cuit, écrasé de patate douce, de bons amis. . . et la vie est belle !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.