

Caves  
Maillol  
Perpignan



CRÉ  
-MANT  
Brut Nature



LANGUEDOC

# BLANC DE BLANCS JEAN-LOUIS DENOIS

*AOP Crémant de Limoux*



SERVIR } 10°C  
GARDE } 2 - 3 ans

**Terroir :** À forte dominante argileuse, (frais et tardif).

**Cépages :** Chardonnay, Chenin, Mauzac

**Vinification :** Vendange manuelle. Pressurage des raisins entiers chargés par gravité sans écrasement et sélection des meilleurs jus : seuls les jus de cœur de cuvées sont utilisés.

**Élevage :** Pas d'informations communiquées

## ACCORDS



**APÉRO**

À déguster en bonne compagnie !

**CHIC**

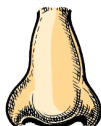
Idéal en vin d'honneur lors d'une cérémonie.



## Notes de Dégustation



Jolie robe dorée.



Arômes de poire, de fleurs blanches, des notes toastées.



Un bel équilibre entre fraîcheur et élégance.



Le domaine de **Jean-Louis Denois** est situé à Roquetaillade, près de l'aire d'appellation de Limoux dans le Languedoc. Roquetaillade bénéficie d'un terroir d'exception. Les sols se sont développés sur une géologie constituée de dépôts calcaires d'origine marine. L'altération de ces calcaires donne des sols argilo-calcaires où l'argile a un fort pouvoir de rétention hydrique.

Convaincu de la nécessité d'une autre viticulture et soucieux de préserver l'environnement de ce site grandiose, Jean-Louis Denois se tourne vers les techniques les plus respectueuses de l'environnement et devient aussi pionnier à Limoux de l'enherbement contrôlé afin de limiter l'usage de désherbants.

Depuis 2006, les vignes sont travaillées selon les règles de la culture biologique et c'est en 2009 que l'ensemble du vignoble est entièrement converti au Bio certifié et en biodynamie depuis 2012.

Le domaine de 25 hectares est planté principalement de Chardonnay et de Pinot noir, ainsi que de Syrah, de Merlot, de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc et de Chenin blanc. Enfin un peu de Muscat et de Grenache complètent cette collection des plus grands cépages nobles, de quoi alimenter une gamme complète de vins différents.



*Roquetaillade*

# JEAN-LOUIS DENOIS



*Caves Maillol* – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*  
*Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30*  
*cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21*  
*www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr*  
*SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération*