

Caves
Maillol
Perpignan

CRÉ
-MANT
Extra Brut



LANGUEDOC

ÉCLIPSE JEAN-LOUIS DENOIS

AOP Crémant de Limoux



SERVIR } 10 - 12°C
GARDE } 2 - 3 ans

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

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay

Vinification : Vendange manuelle. Pressurage des raisins entiers, sélection des meilleurs jus : seuls les jus de cœur de cuvées sont utilisés. Première fermentation en fût.

Élevage : 4 ans sur lattes.
Très léger dosage.

ACCORDS



APÉRO

À partager entre copains sur des pruneaux au bacon.

CHIC

Sublimera un foie gras poêlé aux pommes.



FROMAGE

Parfait sur un Parmesan, une tome de brebis.

DESSERT

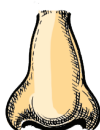
Délicieux sur un crumble aux fruits de saison.



Notes de Dégustation



Jolie robe dorée.



Mûr de pomme, poire, menthe, estragon. Une pointe fumée et de bergamote.



Très belle fraîcheur. Gourmande, puissante et fruitée. Longue sur la pomme.



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