

Monsieur S

Crémant de Limoux Rosé

Cépages : Pinot Noir

Age des vignes : 10 ans

Sols : Argilo-calcaire

Exposition : Sud

Altitude : 350 mètres

Climat : Océanique, Pyrénéen, Continental.

Rendement : 40 Hl

Vinification : Première fermentation en levure

Indigène ; pas de collage ni de filtration.

Extraction : Rosé de saigner

Elevage : 6 mois en demi muid

12 mois sur lattes

Dosage : zéro gramme



Elaboré par Etienne Fort
Château Saint Salvadou
11300 BOURIEGE