

'Aimery Grande Cuvée 1531' Crémant de Limoux Brut

Les Vignerons du Sieur
d'Arques



Un légendaire Crémant de Limoux d'une qualité irréprochable ! Découvrez les fines bulles de ce petit chef-d'œuvre doré venu tout droit du sud de la France ! Plaisir et fraîcheur garantis !

Type	Effervescent
Producteur	Les Vignerons du Sieur d'Arques
Région	Languedoc
Cépage	Chardonnay
	Mauzac
	Chenin Blanc
Dosage	Brut
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Méthode traditionnelle
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Concours Général Paris 2011 : **Médaille d'OR**

Mundus Vini 2016 : **Médaille d'ARGENT**

Bettane & Desseauve

À propos du domaine : « La coopérative du Sieur d'Arques est l'acteur économique majeur de Limoux car elle met en marché 16 millions de bouteilles. Maurice Lautard en assure la présidence. Pascal Chiaroni occupe le poste de directeur général depuis quelques mois. »

Weinwirtschaft (16/2012)

« **Le meilleur vin effervescent de la dégustation** présente des arômes très légers de levure, de noix et de pomme râpée. Bien structuré, de fines perles et une belle acidité bien fraîche. »

Jancis Robinson

À propos de l'appellation AOC Limoux : « La ville de Limoux est essentiellement connue pour ses vins effervescents. L'appellation du même nom est le symbole de l'utilisation croissante de méthodes ancestrales dans un coin particulièrement frais, en altitude, du sud du Languedoc. En 1990, la Blanquette de Limoux devint une appellation réservée à des vins effervescents élaborés principalement à base du cépage traditionnel régional mauzac, tandis que le Crémant de Limoux contient du chenin blanc (de 20 à 40 %) et du chardonnay. Les deux doivent représenter au moins 90 % de l'assemblage. Les deux autres variétés autorisées sont le pinot noir et le mauzac. Les rendements sont restreints à 50 hl / ha. »

Oz Clarke Pocket Wine Book 2013

À propos de l'appellation AOC Limoux : « La Blanquette et le Crémant de Limoux sont de délicieux vins blancs secs effervescents. »

Note de la rédaction

Le vin effervescent Sieur d'Arques Crémant de Limoux Brut a fait sensation au cours de nombreuses dégustations. Mais l'exemple le plus marquant eut lieu en 2007. Le journal allemand « Stern » avait organisé une gigantesque dégustation de vins effervescents français, avec des douzaines de nectars tous aussi excellents les uns que les autres. Parmi les 10 meilleurs, à la fin du concours, 9 Champagnes en lice, au-dessus de 30 €, et une grosse surprise : ce Crémant de Limoux que nous vous présentons aujourd'hui ! Depuis, la Grande Cuvée 1531 (année au cours de laquelle la méthode de vinification de Limoux fut inventée) fait bien des heureux et jouit d'une excellente réputation.

Note de dégustation

Nous avons véritablement là un Crémant fantastique, cela ne fait aucun doute. Le bouquet embaume la pomme verte, le miel, la fleur d'oranger, la noisette moulue, le melon et le pain grillé. Une minéralité saline se fait également ressentir. Au palais, le vin est magnifiquement sec et raffiné, frais et dynamique. De superbes petites bulles !

Accords mets & vin

Parfait en toute saison, notamment en été ! À déguster frais (7-8°C), de préférence avec un dessert ou à l'apéritif. Un chef-d'œuvre exemplaire issu d'un travail de qualité continue. Bravo !

Domaine

Vin, terroir, patrimoine !

C'est à Limoux, au cœur de l'appellation du même nom, que la coopérative Les Vignerons du Sieur d'Arques est à domicile. Il s'agit de l'un des viticulteurs les plus importants de la région Languedoc-Roussillon. Sa gamme de produits est impressionnante, qu'il s'agisse de vins blancs, rouges ou rosés, ou encore de vins effervescents.

L'un des meilleurs vins effervescents de France !

Le vin effervescent Sieur d'Arques 'Aimery Grande Cuvée 1531' Crémant de Limoux Brut est une cuvée de chardonnay (70 %), de chenin blanc (20 %) et de mauzac (10 %). Il porte le nom de son année de création. Nous devons ses fines bulles à sa méthode de vinification traditionnelle (fermentation classique en bouteille). La particularité ? Il a vieilli 12 mois sur lies avant que le maître de chai ne donne son aval pour la commercialisation.