

PROVENANCE	AOP CREMANT DE LIMOUX Limoux, Occitanie
CÉPAGE	Chardonnay 80%, Chenin blanc 10%, Mauzac 10%
TERROIR	350 m / 380 mètres d'altitude. Haute terrasse de la Haute Vallée de l'Aude composée de molasses d'âge éocène : grès et marnes riches en cailloux Confluence des influences méditerranéennes et atlantiques. Réserve naturelle protégée (Natura 2000).
VITICULTURE	Traitements biologiques. Gestion des sols suivant la Méthode Cousinié.
RENDEMENT	57/ ha ; 4,400 vignes / ha Vignes âgées de 25 à 55 ans
VINIFICATION	Trié à la main Fermenté à 14°C dans des cuves d'inox Assemblé, puis deuxième fermentation dans la bouteille 12 mois sur les lies
EMBOUTEILLAGE	Millésime 2016 Dégorgement Décembre 2017
ANALYSES	Acidité : 3.44 g/L pH : 3.4 Alcool : 12.5 % Pression : 5.8 Bar Sucre résiduel : 0 g/L
VENDANGES	Vendangé à la main le 7 septembre 2016. Les raisins sont impeccablement sains. Une année hors normes caractérisé par un hiver inhabituellement chaud suivi d'un printemps frais (avec la véraison la plus tardive que nous ayons connue) et un été si chaud qu'il nous rappelait l'an 2003. Des conditions qui ne semblaient pas inquiéter nos vignes, car celles-ci ne présentaient aucun signe de stress hydrique. Elles ont également favorisé un rendement étonnamment exceptionnel, notamment pour le Chenin blanc.
NOTES DE DÉGUSTATION	

BLANC DE BLANCS

2016





Limoux est reconnue comme étant la capitale du vin effervescent du sud de la France depuis l'époque médiévale. Il est célèbre pour sa Blanquette de Limoux, le premier vin effervescent au monde, et la plus ancienne Appellation du Languedoc (80 ans au mois de février 2018). Le Crémant est une Appellation plus récente, datant de 1990. Le Château Rives-Blanques est un vignoble de 20 ha, d'un seul tenant, sur les contreforts des Pyrénées, spécialisé dans les vins blancs tranquilles et effervescents de Limoux, détenu et géré par la deuxième génération de la famille Panman. Parce que nous avons généralement de bonnes récoltes, tous nos vins effervescents sont des millésimes uniques, produits à partir de nos propres raisins, cultivés dans des parcelles désignées, triés à la main et pressés moins de 2 heures après avoir été vendangés manuellement.



Château RIVES-BLANQUES

BLANC DE BLANCS
2016

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

« Les Tres Pechs » Chardonnay destiné à notre Blanc de Blancs



Pour plus d'informations :
Château Rives-Blanques

11300 Cépie France – Tel + 33 468314320
www.rives-blanques.com – rives-blanques@wanadoo.fr