

PROVENANCE	AOP CRÉMANT DE LIMOUX Limoux, Sud de France
CÉPAGES	Chardonnay 86 % Chenin Blanc 10 % Pinot noir: 4 %
TERROIR	350 m / 380 m. d'altitude. Haute terrasses de la Vallée de l'Aude Molasse de la période éocène: grès et marnes, riche en cailloux et galets roulés. Confluence des influences méditerranéennes / atlantiques Protégé par Natura 2000, réserve naturelle européenne.
VITICULTURE	Traitements biologiques. Gestion des sols suivant la Méthode Cousinié.
RENDEMENT	45 hl / ha; 4,400 ceps / ha Pieds de 25 – 55 ans
VINIFICATION	Vendange et Triage manuel Chaque cépage vinifié séparément à 14°C en cuves inox suivi par une deuxième fermentation en bouteille Méthode traditionnelle 25 mois sur lattes
EMBOUTEILLAGE	Dégorgement : Mars 2019,
ANALYSIS	Acidité : 3.77 q/L pH : 3.40. Alc : 12.5% Sucre Résiduel : 0 g/L. Pression : 7.27 Bars
LE MILLESIME	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'année 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.

VINTAGE ROSE
2016
BRUT NATURE





Limoux est reconnu 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. 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 millésimés ; ils sont 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. La propriété est en reconversion vers agriculture bio.

« Limoux, Vignobles d'Histoire et de Légende »

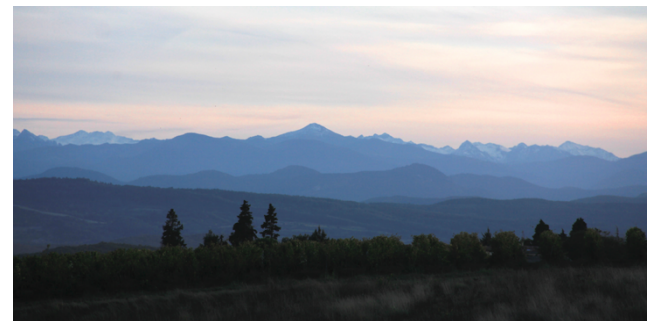


Château **RIVES-BLANQUES**

VINTAGE ROSE
2016

FICHE TECHNIQUE

AOP CRÉMANT DE LIMOUX



Jan & Caryl Panman
CHATEAU RIVES-BLANQUES
11300 Cépie, France

Rives-blanques@wanadoo.fr

+ 33 468 314320 M. + 22 675513352

