



BARON MAXIME

ECLECTIC FRENCH WINES



BRUT GOLD RESERVE

BLEND N° 4

Blanquette de Limoux

2016



TERROIR

Sol argilo-calcaire

L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

CÉPAGES

Mauzac 85 %

Chardonnay 15 %

VINIFICATION

Le rendement est limité à 55l/h (*contre 70 autorisé*), raisins réclotés 100% à la main.

La cuvée Baron Maxime est vinifiée selon la « **Méthode Traditionnelle** » soit la deuxième fermentation (*prise de bulles*) s'effectue dans la bouteille.

Élevage sur latte pendant 9 à 12 mois.

Dosage de la liqueur d'expédition à 10g/l au moment du dégorgement.

DÉGUSTATION

Ses bulles sont vives et fines. La fleur d'acacia domine, accompagnée d'une note subtile d'agrumes.

La bouche est souple, agréable et fraîche.

Nectar idéal à l'apéritif (*sec ou en cocktail*), la blanquette de Limoux Baron Maxime peut également accompagner un poisson (*truite, sandre*) ou des fruits de mer (*crabe, crevettes, araignée de mer...*)