

Guinot

Guinot cultive et vinifie traditionnellement en ses propres vignobles et caves de Limoux depuis 1875. Ses terroirs 1^{er} Crus, ses exigences et son expérience de "la plus ancienne Maison de Blanquette-Crémant de Limoux", font de sa production "LA RÉFÉRENCE".

Suite à l'obtention des médailles d'Or à l'Exposition Universelle de Paris en 1889, cette Production guinot, de très Haute Qualité, fût appréciée par le Tsar Nicolas II de Russie. Aujourd'hui encore, cette Tradition, cette Qualité se perpétuent dans nos Cuvées et Millésimes.



Crémant Impérial - Brut Tendre A.O.C. Crémant de Limoux

Historique :

Cette Cuvée est dédiée à la mémoire de notre plus illustre client: le Tsar Nicolas II de Russie. C'est le premier Crémant de Limoux créé en 1913.

Terroir et Cépages :

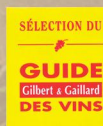
Il est élaboré à partir de cépages blancs les plus nobles: le Chardonnay aux arômes subtils et parfums de fleur, le Chenin pour sa fraîcheur, et le Mauzac qui lui confère son origine "Limoux" et sa "charpente".

Dégustation :

Sa mousse est fine et sa robe d'un or soutenu. Son nez est plein avec agrumes en pleine maturité. Sa bouche est ample, structurée et parfumée. Un Brut souple ... et Tendre. Un style franc que l'on appréciera à l'apéritif ou tout au long du repas.

Médailles :

SELECTION DU GUIDE HACHETTE 1999, 2000, 2005, 2008 et 2011 et "Coup de Cœur 2006 " Sélection 2009 et 2010 Guide Gilbert et Gaillard.



Maison Guinot

3 Avenue du Chemin de Ronde - BP 74
11304 Limoux Cedex France
Tél : (+33) 04.68.31.01.33
Fax : (+33) 04.68.31.60.05
Email : guinot@blanquette.fr
www.blanquette.fr ou www.cremant.fr

Créateur
Blanc
- depuis 1875 -

Crémant Impérial - Brut Tendre

CRÉMANT DE LIMOUX