

Type : Blanc effervescent ½ sec ou doux

Millésime : 2018

Cépages : Mauzac

Age des vignes : 37 ans

Terroir : Sol argilo-calcaire situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans la région.

Climat : Méditerranéen qui connaît des influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigue mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes blancs.

Rendement : 30 hectolitres par hectare

Mode de culture : Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux et semis de couverts végétaux, taille gobelet

Volume de cuvée: 1000 bouteilles

Vendanges : Manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

Vinification : Pressurage. Surveillance de la densité des moûts au cours de la fermentation et arrêt par filtration pour conserver les sucres naturels de raisin. En mars refermentation spontanée en bouteille pour la prise de mousse (sans adjonction de sucre ni de levure). Stockage sur lattes puis dégorgeage.

Mise en bouteille : Par nos soins au domaine

Dégustation : Robe : une mousse aux bulles fines sur un or clair lumineux
Nez : typique et représentatif, aux arômes de poire, rafraichissant
En bouche : une matière aérienne et légère qui tapisse agréablement la bouche sur des arômes de pomme et de fruits blancs très élégants.

Garde : A consommer dès 2020.

Accord mets et vins : vin d'apéritif par excellence. Accompagne agréablement les palourdes ou le rizotto ou encore le camembert.

Conseils de service : à servir très frais
