

Type : Vin blanc pétillant

Millésime : 2021

Cépages : Mauzac

Age des vignes : 40 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, 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 de façon à pouvoir l'arrêter par filtration pour conserver les sucres naturels de raisin qui ensuite refermentent spontanément en bouteille lors de la prise de mousse. La mise en bouteille, sans adjonction de sucre ni de levure, a lieu au printemps.

Mise en bouteille : par nos soins au Domaine

Dégustation : Robe : un pétillant aux bulles fines sur un or clair lumineux
Nez : très agréable, frais et fleuri typé sureau
En bouche : aérien sur un bel arôme de fleurs blanches.

Garde : à consommer dès 2022.

Accord mets et vins : vin d'apéritif et de dessert

Conseils de service : à servir frais
