

**Type :** Effervescent méthode ancestrale ½ sec

**Millésime :** 2018

**Cépages :** Mauzac

**Age des vignes :** 37 ans

**Terroir :** Languedoc - Haute Vallée de l'Aude – Roquetaillade - sol argilo-calcaire  
Roquetaillade est l'un des crus les plus hauts de la Haute Vallée. 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 le Languedoc.

**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 et sélection des jus. Surveillance de la densité des mous 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 pendant 18 mois 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

---