

Type : Vin blanc de soif

Millésime : 2022

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 et semis de couverts végétaux, taille gobelet

Volume de cuvée: 3000 bouteilles

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

Vinification : Pressurage et sélection des jus, débourage à froid et mise en cuve. Levurage par pied de cuve. Élevage en cuve.

Mise en bouteille : par nos soins au domaine

Dégustation : Robe : or clair lumineux

Nez : frais, fruité, rafraichissant typé Mauzac

En bouche : Léger, fringant et fruité

Garde : à consommer dès 2021.

Accord mets et vins : accompagne le poisson, les huîtres, la raclette et l'apéritif bien sûr !

Conseils de service : à servir très frais (7°C)
