



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Capdepon "Caractère" Blanquette

10,50 € TTC



AOP Blanquette de Limoux, Mauzac, Chardonnay, Chenin

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanquette de Limoux

Couleur: Blanc



Vignoble

Densité de plantation : 4000 pieds/Hectare.
Agriculture Raisonnée. Coteaux bien exposés Sol : argilo calcaire Climat : Méditerranéen sous influence Océanique Altitude : 350 à 450 mètres



Cépages

90% Mauzac, 5% Chenin, 5% Chardonnay



Vinification

Vendange exclusivement manuelle. Pressurage immédiat à basse pression avec pressoir pneumatique. Clarification par le froid. Fermentation à température contrôlée en cuve inox. Méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille (prise de mousse). Celles-ci reposeront plus d'un an sur lattes en cave climatisée.



Dégustation

Elle se présente à nous dans sa jolie robe d'un jaune papillon. Sa mousse blanche est abondante soutenant un cordon aux bulles fines et nombreuses. L'intensité olfactive se dévoile à l'aération avec des notes d'aubépine, d'acacia, de sucres de fleurs... un soupçon de minéralité ajoute de la complexité ! Après une attaque tonique et agréable, nous découvrons une harmonie aux arômes de citron et pamplemousse rose mariés à une pointe de noisette en finale. Le dosage est vraiment bien fait.



Accords mets vin

Une queue de lotte en sauce citronnée serait parfaite pour l'accompagner, ou lors d'un apéritif dinatoire.



MAISON DES VINS DE LIMOUX