



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Capdepon "Héritage" méthode ancestrale

11,00 € TTC



AOP Limoux Méthode Ancestrale, 100% Mauzac

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Méthode Ancestrale
Couleur: Blanc



Vignoble

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



Cépages

100% Mauzac



Vinification

Vendange exclusivement manuelle de raisins en quasi sur-maturité. Pressurage immédiat à basse pression avec presseur pneumatique. Clarification par le froid. Fermentation naturelle avec les levures indigènes présentes naturellement dans les raisins, arrêt de celle-ci par filtration. Mise en bouteille sans ajout de sucre lors de la lune de Mars, avec le vent de cers pour une prise de mousse naturelle.



Dégustation

Robe jaune d'or. Nez profond dominé par le fruit, note de raisin bien mûr. Bouche douce et harmonieuse, assez corpulente, qui respecte l'expression du fruit.



Accords mets vin

Une blanquette que l'on appréciera au dessert sur une tarte aux fruits par exemple.