



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Capdepon "Mademoiselle" méthode ancestrale

11,00 € TTC



AOP Limoux Méthode ancestrale, 100% Mauzac

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Méthode Ancestrale

Couleur: Blanc

Démarche environnementale: Bio



Vignoble

Coteaux bien exposés Sol : argilo calcaire Climat : Méditerranéen sous influence Océanique Altitude : 350 à 450 mètres 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

Avec une belle robe d'un jaune ensoleillé, cette blanquette offre un vin effervescent au caractère fin doté d'une belle fraîcheur fruitée.



Accords mets vin

Cette blanquette bio se mariera à merveille aux moments de convivialité ; à l'apéritif ou au dessert.