MAISON DES VINS DE LIMOUX

Nicolas Therez "Nature Tendre" Méthode Ancestrale



13,00 € TTC

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Méthode Ancestrale
Couleur: Blanc
Démarche environnementale: Bio

Vignoble

En remontant le cours de l'Aude et en se rapprochant des Pyrénées, ce terroir plus humide et plus froid connaît un printemps tardif et un au-tomne frais. C'est le terroir de prédilection pour les cépages blancs.

Cépages

Mauzac 100% veille vigne

Vinification

Méthode Ancestrale : Notre raisin est cultivé selon la charte de l'agriculture biologique, il est vendangé manuellement en paniers de 25 kg, il doit être sain et possé-der une teneur en sucre élevée.

Dégustation

A la robe jaune claire et vive, les bulles fines et nombreuses apportent finesse et élégance. Cette cuvée nous dévoile un nez intense de fruits murs. Suave et harmonieuse, la bouche est toute en douceur, l'arôme principal est la pomme qui apporte fraicheur et subtilité.

Accords mets vin

Apéritif, foie gras, pommes au four, cake au citron, crème brûlée et tarte tatin.

Température

Se déguste entre 6°C et 8°C environ.



Garde

A boire dans les 2 ou 3 ans.