MAISON DES VINS DE LIMOUX

Vignoble Taudou "Oblanquette" Blanquette

9,00 € TTC

La Blanquette du Domaine Taudou

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanquette de Limoux
Couleur: Blanc
Démarche environnementale: HVE
Démarche environnementale: Terra Vitis
Palmarès: Guide Hachette des Vins 3 étoiles
Palmarès: Guide des Vins Prix Plaisir Bettane & Desseauve Or

Vignoble

Altitude de 300 – 320 m. Différents Terroirs sont à l'origine : Terroir de coteaux argilocalcaire à forte pente - Terroir de terrasses sur sol caillouteux - Terroir en plateau dominant sur terres peu profondes. Certification Terra Vitis ; viticulture durable, respectueuse de son environnement. Vendanges manuelles triées à la parcelle. Transport raisins dans des caisses de 30 Kg à 35 Kg pour éviter l'écrasement des baies.

Cépages

80% Mauzac, 10%chardonnay, 10 % chenin

Vinification

Méthode Traditionnelle. Les lots sont isolés par cépage/terroir pour disposer d'une palette multiple lors des assemblages. Opérations pré-fermentaire et fermentaires sont réalisées en cuve inox à froid avec maîtrise permanente des températures.

Dégustation

Interprétation riche, intense, travaillée de la Blanquette. La maturité du fruit est plus poussée qu'ailleurs, mais sans lourdeur. L'amertume finale lui donne un fort relief. Nez riche, style chardonnay évolué, brioche, fruits secs, abricot.

Accords mets vin

Convient à l'apéritif.

Température

Servir frais : Apéritif 8°-10° Repas : 10°-12°