



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Vignoble Taudou "Oblanquette" Blanquette

9,00 € TTC



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 & Desseuve Or



Vignoble

Altitude de 300 – 320 m. Différents Terroirs sont à l'origine : Terroir de coteaux argilo-calcaire 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°