



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Vignoble Taudou Méthode Ancestrale

8,00 € TTC



Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Méthode Ancestrale

Couleur: Blanc

Démarche environnementale: HVE

Démarche environnementale: Terra Vitis



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

100% Mauzac



Vinification

Opérations pré-fermentaire et fermentaires sont réalisées en cuve inox à froid avec maîtrise permanente des températures. La première fermentation (alcoolique) est naturelle, sans adjonction de levures.



Dégustation

Attaque en bouche est vive. Bulles fines, arômes de miel, d'acacia et de poire mûre apporte douceur.



Accords mets vin

Convient à l'apéritif ou dessert chocolaté, crèmes ou tartes.



Température

A déguster frais (7°C).