



MAISON DES VINS DE LIMOUX

# Domaine de Mouscaillo AOP Limoux Blanc

17,50 € TTC



## Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanc

Couleur: Blanc



### Vignoble

Argilo-calcaire (à Nummulites et Turritelles, pH 8.5).  
Expositions Nord et Sud, Triple influence climatique :  
pyrénéen (majoritairement), océanique et  
méditerranéen.



### Cépages

Chardonnay 90%, Chenin 8%, Mauzac 2%.



### Vinification

Débourbage à froid pendant 48h. Fermentation en  
demi-muids (5 et 6hl) issus de chênes français âgés  
de 1 à 17 ans. Très peu de fûts neufs (remplacement  
uniquement si nécessaire). Nos tonneliers  
(Tonnellerie Orion, Tonnellerie Garonnaise, Atelier  
Centre France et Tonnellerie de l'Adour)  
connaissent parfaitement nos attentes. Fermentation  
malo-lactique réalisées. Elevage sur lies en demi-  
muids et bâtonnage pendant 11 mois puis élevage  
de 12 mois en bouteilles dans notre chai.



### Accords mets vin

Le Limoux blanc est un vin à la fois tendu, vif avec  
une pointe de gras et une finale saline. Pour  
l'accompagner, nous vous proposons des poissons à  
chair blanche, des noix de St jacques, des asperges,  
de la cuisine asiatique, des viandes blanches et  
volailles ou encore du fromage. AOP Limoux Blanc  
Millésime 2021



### Garde

Supérieur à 10 ans



MAISON DES VINS DE LIMOUX