MAISON DES VINS DE LIMOUX

Famille Robert "Méthode ancestrale "



11,00 € TTC

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Méthode Ancestrale
Couleur: Blanc
Démarche environnementale: HVE
Démarche environnementale: Terra Vitis

Vignoble

Coteaux et terrasses argilo-calcaires avec un climat méditerranéen.

Cépages

100% Mauzac.

Vinification

Vendanges manuelles. Blanc de blanc vinifié selon la méthode ancestrale. Fermentation à basse température. Elevage sur lattes dans notre cave souterraine.

Dégustation

Vin équilibré aux arômes bien typés de pomme verte, palais agréable légèrement sucré, peu alcoolisé.

Accords mets vin

Idéal pour accompagner vos desserts, tarte tatin ou gâteau au chocolat. Peut également se consommer pour agrémenter vos soirées dansantes. Très appréciée par les dames ainsi que les jeunes consommateurs !

Température

Servir frais à 8-10°C.