

**Type :** Vin blanc effervescent sec (18g de sucres résiduels de raisin)

**Millésime :** 2021

**Cépages :** Mauzac

**Age des vignes :** 40 ans

**Terroir :** Sol argilo-calcaire situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans la Région.

**Climat :** Méditerranéen à influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigue mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes blancs.

**Rendement :** 30 hectolitres par hectare

**Mode de culture :** Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux et semis de couverts végétaux, taille gobelet

**Volume de cuvée:** 3000 bouteilles

**Vendanges :** manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

**Vinification :** pressurage, puis fermentation en cuve. Mise en bouteille au printemps avec un peu de sucre résiduel de raisin afin de permettre une prise de mousse (refermentation). Il n'est ni collé, ni sulfité et non dégorgé. C'est un vin vivant qui est appelé à bouger avec le temps.

**Mise en bouteille :** par nos soins au domaine

**Dégustation :** Robe : une mousse légère aux bulles fines sur un or clair lumineux  
Nez : pommé typé Mauzac, frais et fruité  
En bouche : vif et gouleyant sur un bel arôme de pomme verte.

**Garde :** à consommer dès 2022.

**Accord mets et vins :** Un vin de fête avant tout avec un joli vif qui réveillera l'apéritif et le repas.

**Conseils de service :** à servir frais

---