

Type : Vin blanc de macération

Millésime : 2022

Cépages : Mauzac

Age des vignes : 41 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 qui connaît des 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, taille gobelet

Volume de cuvée: 900 bouteilles

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

Vinification : Égrappage, macération en cuve sur levures indigènes.

Mise en bouteille : Par nos soins au domaine

Dégustation : Robe : ambré lumineux

Nez : frais typé Mauzac

En bouche : frais et fruité sur des arômes de prunes miellées, il se fait gourmand et structuré par de légers tanins.

Garde : A consommer dès 2023.

Accord mets et vins : Accompagne les viandes blanches, les plats de légumes, des champignons et l'apéritif évidemment

Conseils de service : à servir un peu frais comme un rouge léger.
