

AOC Limoux Blanc



<u>Cépages :</u>	Chardonnay 98%, Chenin 1% et Mauzac 1%.
<u>Age moyen des vignes :</u>	Entre 21 et 49 ans.
<u>Densité pied/ha :</u>	5500 sur les vieilles vignes et 7500 sur les plus jeunes.
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-calcaire (à nummulites et turritelles, pH 8.5).
<u>Terroir :</u>	2 parcelles à 400m d'altitude ; exposition N/S, influence de 3 climats : pyrénéen (majoritaire), océanique et méditerranéen.
<u>Rendements (hl/ha) :</u>	De 42 à 50 hl/ha.
<u>Mode de vendange :</u>	Manuelle avec tri sévère à la vigne.
<u>Spécificité de vinification et d'élevage :</u>	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 (<i>Tonnellerie Orion, Tonnellerie Garonnaise, Atelier Centre France et Tonnellerie de l'Adour</i>) 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.
<u>Potentiel de garde :</u>	Supérieur à 10 ans
<u>Sucre résiduel :</u>	< 1g
<u>Taux SO2 total :</u>	62 mg/l
<u>% vol acquis :</u>	13°5
<u>Accords culinaires :</u>	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.