

# AOP Limoux Blanc

## MAUZAÏC



<b><u>Cépage :</u></b>	Mauzac 100% (plus de 70 clones différents, issus du conservatoire de Mauzac)
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	4 ans
<b><u>Densité pieds/ha :</u></b>	7500 pieds/ha
<b><u>Nature du sol :</u></b>	Argilo-calcaire (à nummulites et turritelles, (pH 8.5).
<b><u>Terroir :</u></b>	Parcelles à 450m d'altitude ; Exposition sud ; influence majoritaire du climat pyrénéen,
<b><u>Parcelle :</u></b>	Une parcelle greffée en place par nos soins à partir d'une sélection de 70 clones différents de Mauzac provenant de Limoux et Gaillac.
<b><u>Rendements hl/ha :</u></b>	50 hl/ha max
<b><u>Mode de vendange :</u></b>	Manuelle avec tri sévère à la vigne,
<b><u>Vinifications et élevage :</u></b>	Débourbage à froid pendant 48h. Fermentation en demi-muids de 5 Hl issus de chênes français âgés de 3 vins, (Tonnellerie Garonnaise). Fermentation malo-lactique réalisées. Elevage sur lies en demi-muids et bâtonnage pendant 11 mois.
<b><u>% vol acquis :</u></b>	13,5°
<b><u>Label :</u></b>	HVE 3