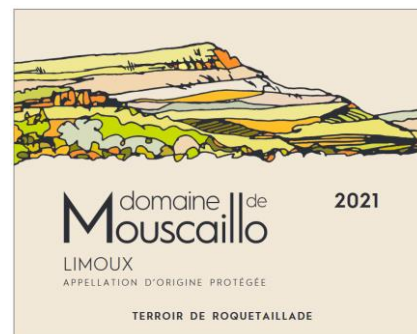


# AOP Limoux Blanc

## Millésime 2021



<b><u>Cépages :</u></b>	Chardonnay 90%, Chenin 8%, Mauzac 2%.
<b><u>Age des vignes :</u></b>	Entre 21 et 49 ans.
<b><u>Densité des vignes :</u></b>	5500 pieds/ha sur les vieilles vignes et 7500 p/ha sur les plus jeunes.
<b><u>Nature du sol :</u></b>	Argilo-calcaire (à Nummulites et Turritelles, pH 8.5).
<b><u>Terroir :</u></b>	2 parcelles à 400m d'altitude Expositions Nord et Sud, Triple influence climatique : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen.
<b><u>Rendements (hl/ha) :</u></b>	De 35 à 50 hl/ha.
<b><u>Mode de vendange :</u></b>	Vendange manuelle avec tri sévère à la vigne.
<b><u>Vinification et élevage :</u></b>	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.
<b><u>Potentiel de garde :</u></b>	Supérieur à 10 ans
<b><u>Sucre résiduel :</u></b>	< 1g
<b><u>Taux SO2 total :</u></b>	62 mg/l
<b><u>% vol acquis :</u></b>	13°5
<b><u>Accords culinaires :</u></b>	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.