

AOP Limoux Blanc

Cuvée Mauzaïc - 2021



<u>Cépages :</u>	Mauzac 100% (<i>plus de 70 clones différents, issus du conservatoire de Mauzac de Limoux et Gaillac, greffés en place</i>)
<u>Age des vignes :</u>	5 ans.
<u>Densité des vignes :</u>	7500 pieds/ha
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-calcaire (à Nummulites et Turritelles, pH 8.5).
<u>Terroir :</u>	1 parcelle à 400m d'altitude Exposition Sud, Triple influence climatique : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen.
<u>Rendements (hl/ha) :</u>	50 hl/ha.
<u>Mode de vendange :</u>	Vendange manuelle avec tri sévère à la vigne. Tous les clones de Mauzac sont ramassés et pressés ensemble.
<u>Vinification et élevage :</u>	Débourbage à froid pendant 48h. Fermentation en demi-muids (5 et 6hl) 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.
<u>Sucre résiduel :</u>	< 1g
<u>Taux SO2 total :</u>	62 mg/l
<u>Degré d'alcool acquis :</u>	12,5 % vol.
<u>Label :</u>	Haute Valeur Environnementale