



# Blanquette de Limoux



Pétillant - AOC Blanquette de Limoux

## TERROIR

Terroir argilo calcaire, classé AOC Blanquette de Limoux.

## ENCEPAGEMENT

Deux cépages : Mauzac et Chenin.

## VINIFICATION

Vendange manuelle.  
Pressurage direct à faible pression.

Sélection des jus sur 4 qualités, avec une première fermentation en cuve inox.

Maturation sur lies pendant 8 mois, puis assemblage, embouteillage.

La 2ème fermentation se fait en bouteille, puis vieillissement sur lattes pendant 18 mois minimum.

Dégorgement au besoin avec dosage minimum.

## ACCORD METS ET VINS

Huîtres, fromage frais aux herbes, bâtonnets de légumes frais.

Se déguste à 8°C.

## DEGUSTATION

Nez s'ouvrant sur des notes de pomme verte, d'agrumes frais et de fleurs blanches.

Bouche ronde et crémeuse. Acidité vive et équilibrée, avec des bulles délicates.

CAILHOL GAUTRAN