

les Vins de
Robert & Bernard
Plageoles
Vignerons

Mauzac

VERT

Toutes nos vignes sont travaillées en cultures biologiques (certification AB) et taillées en gobelet, taille traditionnelle du vignoble.

Appellation : AOP Gaillac Premières côtes

Couleur : Blanc

Cépage : Mauzac Vert

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

Densité de plantation : 5000 pieds/ha taillés en gobelet.

Rendements : 40 hl / ha

Vendanges manuelles

Vinification :

Pressurage direct, débourage statique une nuit, maîtrise des températures si nécessaire. Levure indigène. Pas d'élevage sous bois, pas de macération pelliculaire, pas de fermentation à basse température... en bref, vinification la plus « nature » possible.

Caractéristiques :

Arômes typiques de pomme (caractéristique du Mauzac), avec des touches de tilleul, anis. Du corps de la fraîcheur, du gras et une belle amertume en fin de bouche.

Garde : de 3 à 5 ans

Température de service : 8°C l'été, 10°C l'hiver

