

DOMAINE PLAGEOLES



Mauzac
ROUX

F
I
C
H
E

T
E
C
H
N
I
Q
U
E



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

Appellation : AOP Gaillac Doux

Couleur : Blanc

Cépage : Mauzac Roux

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

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

Rendements : 25 hl / ha

Vendanges : manuelles après développement de la pourriture noble.

Vinification :

Pressurage direct, débourbage statique une nuit, maîtrise des températures si nécessaire. Levure indigène.

Caractéristiques :

Jaune clair et brillant. Arômes très riches en verveine et tilleul. Bon équilibre en bouche entre la vivacité et la liqueur. Goût de miel sauvage.

Garde : de 10 à 15 ans

Température de service : 7°C l'été, 9°C l'hiver