

DOMAINE PLAGEOLES



Mauzac

VERT

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 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

Domaine Plageoles - Route des Très Cantous - 81140 Cahuzac sur Vère

Tel : 05.63.33.90.40 - Fax : 05.63.33.95.64

[www.vins-plageoles.com](http://www.vins-plageoles.com) - [vinsplageoles@orange.fr](mailto:vinsplageoles@orange.fr)