

DOMAINE PLAGEOLES



*Vin
de Cote*

**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

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

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

Rendements : 30 hl / ha

Vendanges manuelles

Vinification :

Pressurage direct, débourage statique une nuit, levure indigène. Elevage sous bois (vieux demi-muits) pendant 7 ans sans ouillage.

Caractéristiques :

Expression même du Mauzac. Tiré de la tradition par la maison Plageoles, il fait partie des grands vins blancs type Xères ou vin Jaune du Jura.

Garde : de 20 à 50 ans

Température de service : 15°C l'été, 17°C l'hiver