

DOMAINE PLAGEOLES



Mauzac
NOIR

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 : Vin de France

Couleur : Rouge

Cépage : Mauzac Noir

Terroir : Argilo-siliceux.

Cultures :

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

Rendements : 35 à 40 hl / ha

Vendanges manuelles

Vinification :

Vinification en cuves béton.

Levures indigènes. Pré-fermentaire à froid.

Cuaison courte (8/10 jours en fonction de la vitesse de fermentation). 1 à 2 pigeages journalier

Mise en bouteille après 6 mois d'élevage en cuve béton.

Caractéristiques :

Vin historique issu d'une des variétés de la « tribu » des Mauzacs. Classé à l'époque dans la catégorie des « vins noirs ». Notes étonnantes de poivres et de fruits rouges frais.

Garde : de 2 à 3 ans

Température de service : 14 °C l'été, 16 °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 - vinsplageoles@orange.fr