

DOMAINE PLAGEOLES



Mauzac
NATURE

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

Couleur : Blanc

Cépage : Mauzac Rose

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

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

Rendements : 40 à 45 hl / ha

Vendanges manuelles

Vinification : vinification spéciale dite « rurale » ou « gaillacoise » Pressurage direct. Débourage statique (24 heures). Levure indigène. Non dégorgé. De 25 à 30 g à la mise en bouteille pour 10,5 % d'alcool acquis, la prise de bulle s'effectue environ 3 mois après la mise en bouteille. Il reste alors 10 g de sucre et l'alcool est monté aux alentours de 11°.

Caractéristiques :

Ce Mauzac représente dans la gamme de nos vins l'exemple le plus traditionnel et le plus ancien des vins de Gaillac. Léger et raffiné, il est le vin de tous les instants et accompagne merveilleusement toutes les pâtisseries.

Garde : de 1 à 2 ans

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