

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	Astrakan
Millésime:	2022
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Orange
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Mauzac
Teneur en alcool:	11.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	41 ans environ
Sols:	Argilo-calcaire situés à env. 400m d'altitude
Météo annuelle:	La météo de l'année a été belle avec un printemps pluvieux mais pas trop & un été chaud. Automne magnifique jusqu'aux vendanges
A la vigne:	Taille en cordon de royat
Vinification:	Vendanges manuelles en petits bacs, égrappage, macération en cuve sur levures indigènes, débouillage à froid, élevage en cuve d'acier émaillée pendant 6 mois
Mon ressenti:	Robe ambrée, nez frais typé Mauzac, bouche fraîche, vive, minérale sur des arômes de prunes miellées. C'est un vin groumand et structuré par de légers tanins
Accords:	Ce vin accompagnera à merveille des viandes blanches, des plats de légumes des champignons et bien sûr l'appéro
Remarques:	Vin d'amis en apéritif. Une quille tire l'autre. Vignoble mené en agroécologie sous mention "Nature & Progrès"

