

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	Glou Glou
Millésime:	2016
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Effervescent
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Mauzac
Teneur en alcool:	11.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	40 ans
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'au début juin puis été chaud et sec
A la vigne:	Taille en cordon de royat
Vinification:	Ce vin est élaboré pour en faire un pétillant sec selon la méthode ancestrale appelée aussi pétillant naturel ou technique de Limoux. Il paraît que Pérignon était issu de cette région... Vinification sans sulfite ajouté et sur des levures indigènes
Dégustation au nez:	Nez très agréable, frais, pommé, typé Mauzac
Dégustation en bouche:	En bouche ce vin est pétillant, frais, joyeux en présentant une acidité finale qui le porte
Synthèse de dégust:	Tout en légèreté, ce pétillant naturel de Mauzac, aromatique et fruité, magnifie les arômes de ce cépage méconnu
Accords:	Un vin de fête vif qui réveillera l'apéritif et le repas. Une quille tire l'autre, c'est un vrai vin de Glouglou
Remarques:	Les vignes du vignoble se trouvent quasiment toutes sur la façade sud à environs 400m d'altitude. Vignoble mené en agroécologie

