

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	GlouGlou
Millésime:	2022
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Effervescent
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Mauzac
Teneur en alcool:	11.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	40 ans
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Le printemps a été humide mais ensuite l'été a été très chaud
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 Dom Pérignon était issu de cette région... Vinification sans sulfite ajouté et sur des levures indigènes
Mon ressenti:	Ce « Pet Nat » sur cépage Mauzac présente un nez aromatique tout en légèreté sur des notes de pommes caractéristique de ce cépage. Ce vin dévoile une magnifique digestibilité et en étonnera plus d'un. Fera merveilles à partager entre amis sans chichis & flonflon. Vous serrez à la deuxième quille que vous ne vous rendrez même pas pas compte :-))
Accords:	En apéritif sur de la charcuterie, des quiches ou tout seul comme un grand
Remarques:	Les vignes du vignoble se trouvent quasiment toutes sur la façade sud à environs 400m d'altitude. Vignoble mené en agroécologie en mention "Nature & Progrès"

