

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	Mauza'ic
Millésime:	2019
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Mauzac
Teneur en alcool:	11.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	20 ans environs
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'en début juin puis été chaud et sec
A la vigne:	Taille en cordon de royat
Vinification:	Vendanges manuelles, pressurage direct avec sélection des jus, débouillage à froid, élevage en cuve d'acier émaillé pendant 6 mois
Dégustation au nez:	frais, fruité, rafraichissant sur des notes de pommes ainsi que sur des notes de fleurs blanches typé du cépage Mauzac
Dégustation en bouche:	vin vif et minéral
Synthèse de dégust:	Vif et minéral, fruité et rafraichissant, ce Mauzac magnifie les arômes de ce cépage méconnu
Accords:	Ce vin s'accordera à merveille sur du poisson, les coquillages et les plats légers d'été
Remarques:	Vin d'amis à autour de l'appétitif. Une quille tire l'autre. Vignoble mené en agroécologie sous mention "Nature & Progrès"

