



LE MOULIN

GRAPES VARIETIES

90 % Mauzac
10 % Chardonnay

VINIFICATION

Méthode « traditionnelle » with a delicate and progressive pneumatic pressing. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks.

LABEL: Our Mauzac is mainly planted in an area called 'the wind mill' because there is an authentic wind mill on it.

PRODUCTION

50-60 000 bottles

TECHNICAL DATA

Total acidity : 4,10
Total SO₂ : 107mg/L
Alcool : 12°
Sugar : 9g/l
Sorbic Acid : 0

TASTING NOTE

Mauzac is the traditional grape variety of the Limoux vineyards. It distinguishes itself by its aroma of green apple, acacia flowers and apricot with toasted nuances. The J.Laurens Domaine knows how to stamp its signature : with freshness and finesse. This Blanquette is perfect with an aperitif or with a first course such as marinated salmon.

CÉPAGES

90 % Mauzac
10 % Chardonnay

VINIFICATION

Méthode « traditionnelle » avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox.

HABILLAGE: notre Mauzac est essentiellement planté sur un terrain nommé le Moulin car il y a un authentique Moulin à vent dessus. Les pales représentent le mouvement des ailes.

PRODUCTION

50-60 000 bouteilles

ANALYSE

Acidité Totale : 4,10
SO₂ Total : 107mg/L
Alcool : 12°
Sucre résiduel : 9g/l
Acide Sorbique : 0

DÉGUSTATION

Le Mauzac, cépage traditionnel de Limoux a la particularité d'apporter au vin une belle fraîcheur et la délicatesse aromatique de la pomme verte, des fleurs d'acacia et d'abricots. Cette cuvée est parfaite à l'apéritif en Accompagnement de toasts ou encore sur une verrine de pommes Granny Smith, avocats et saumon en entrée.

