



BLANQUETTE DE LIMOUX

DOMAINE J.LAURENS

« Le Moulin »

Cépages : Mauzac, Chardonnay

Vinification :

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

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.

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.

Accords :

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.

