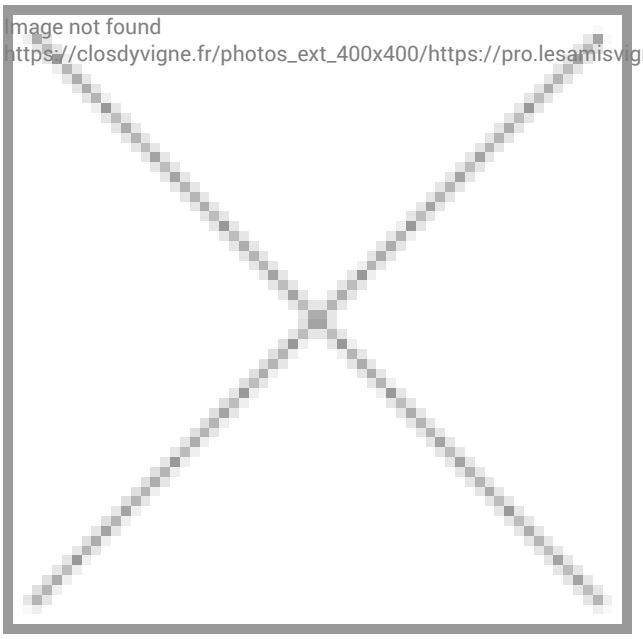
ARLEQUIN MAUZAC 2022

DOMAINE LA VALETTE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cuvée monocépage de Mauzac, cépage du Sud-Ouest. La parcelle, vieille de 60 ans, est cultivée avec soin, en agriculture biologique. Vendanges manuelles, tardives mi octobre a grande maturité. Après pressage, la vinification se fait à température maîtrisée de 18°. La vinification dure 2 mois jusqu'à transformation complète des sucres. Cette cuvée du terroir local vous fera découvrir le Mauzac sous ces couleurs festives, profondes et raffinées.

Accords mets et vins

Foie gras, volaille en crème, anguille fumée, fromage pate dure tel que comté, œuf parfait, crème de topinambour et parmesan

Détails

Domaine : Domaine La Valette
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Mauzac
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Antoine Rouiller

Dégustation

Robe : Blanc doré miel clair
Nez : Fruit jaune, pêche, pomme verte, épices fines comme le poivre blanc
Bouche : Pomme mure, coing
Finale : Légèrement fumée
Garde : 3 ans
Température de service : 12 degrés

Caractéristiques

Terroir : Acide, boulbène blanche, sable-limons argileux
Cépage : Mauzac 100%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Les rangs sont écartés et aérés à 2m25, le sol est travaillé un rang sur 2 avec des féverolles semées avant l'hiver pour enrichir naturellement le sol en Azote.
Vinification : Macération pelliculaire de 5 jours, vinification à basse maitrisée de 18°, pressage manuelle très délicat

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur les terrasses du Tarn au nord de Toulouse, en Occitanie, j'ai décidé en 2017 de réaliser un reconversion professionnelle d'ingénieur à vigneron. Issu d'une famille de vigneron du val de Loire, et imprégné de la biodiversité depuis mon enfance, j'ai décidé de créer mon domaine en agriculture biologique dès la plantation. Actuellement mon domaine fait 3 ha, cultivés en agriculture BIO, il est constitué de cépage locaux, tels que Négrette et Mauzac. Très proche de la nature, je réalise des cuvées relativement confidentielles et travaillées pour mettre en avant les typicités de ces cépages et de ce terroir, telles que le Mauzac en vendange manuelle et macération pelliculaire.

