

## LIMOUX MÉTHODE ANCESTRALE FRUITÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### CEPAGE

100% Mauzac

### TERROIR

Coteaux bien exposés  
Sol : argilo calcaire  
Climat : Méditerranéen sous  
influence Océanique  
Altitude : 350 à 450 mètres

### VINIFICATION

Vendange exclusivement  
manuelle de raisins en quasi  
sur-maturité. Pressurage immédiat  
à basse pression avec pressoir  
pneumatique.  
Clarification par le froid.  
Fermentation naturelle avec les  
levures indigènes présentent  
naturellement dans les raisins,  
arrêt de celle-ci par filtration.  
Mise en bouteille sans ajout de  
sucre lors de la lune de Mars,  
avec le vent de cers pour une  
prise de mousse naturelle.

### VIGNOBLE

Densité de plantation :  
4000 pieds/Hectare  
Vignes les plus anciennes.  
Agriculture Raisonnée.

### ANALYSE

Alcool : 6.5% vol  
SO2 Total : 62mg/l  
Sucre : 95g/l

### DEGUSTATION

Robe jaune d'or. Nez profond  
dominé par le fruit, note de  
raisin bien mûr. Bouche douce et  
harmonieuse, assez corpulente,  
qui respecte l'expression du fruit.  
Une blanquette que l'on  
appréciera au dessert sur une  
tarte aux fruits par exemple.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : [domaine@capdepon.fr](mailto:domaine@capdepon.fr)

[www.capdepon.fr](http://www.capdepon.fr)



# Héritage

## LIMOUX MÉTHODE ANCESTRALE FRUITÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### GRAPE

100 % Mauzac

### TERROIR

Exposed hillsides

Soil: clay limestone

Climate: Mediterranean with  
Oceanic influence

Altitude: 350 to 450 meters

### VINIFICATION

Harvested entirely by hand from  
well-ripened grapes. Pressed  
immediately at low pressure with  
a pneumatic press.

Cleared by chilling.

The fermentation is completely  
natural, with naturally occurring  
yeast from the grapes. Filtered  
to stop the fermentation. Bottled  
with no extra sugar when the  
moon is full and the "Cers" wind  
is blowing, the bubbles develop  
naturally.

### VINYARD

Planting density:

4000 vines per hectare.

The oldest vines.

Sustainable agriculture.

### ANALYSIS

Alcohol: 6.5% vol

SO2 Total: 62mg/l

Sugar: 95g/l

### DEGUSTATION

A "robe" of golden yellow. An  
elaborate "nose" dominated by  
fruit with a hint of well-ripened  
grapes. A sweet, harmonious  
taste, quite full bodied and  
true to the flavour of the fruit.

A "blanquette", which goes well  
with a dessert or fruit tart.



me

CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : [domaine@capdepon.fr](mailto:domaine@capdepon.fr)

[www.capdepon.fr](http://www.capdepon.fr)