

LIMOUX MÉTHODE ANCESTRALE FRUITÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CEPAGE

100 % Mauzac

VIGNOBLE

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

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.

ANALYSE

Alcool : 6.5% vol
SO2 Total : 60mg/l
Sucre : 95g/l

DEGUSTATION

Sa mousse blanche est
généreuse et à la belle
persistance. Une finesse
de bulles vraiment irréprochable
et sa robe est d'un joli jaune
ensoleillé.
L'olfaction nous révèle la
typicité du Mauzac et nous
offre une véritable
gourmandise...
des senteurs de pommes
caramélisées au four.
Sa bouche est d'une belle
ampleur et à l'harmonie
parfaite. Elle est très attirante
par ses arômes « biscuités »
de crumble et quelle longueur !
Parfaite pour un dessert.



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

www.capdepon.fr



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
and from well-ripened grapes.
Immediately pressed at low
pressure in a pneumatic press.
Cleared by chilling.

The fermentation is completely
natural with yeast, which occurs
naturally in the grapes. Filtration
arrests this fermentation. Bottled
with no extra sugar when the
moon is full and with the "Cers"
wind blowing to produce a
naturally sparkling wine.

VINYARD

Planting density:
4000 vines per hectare.
The oldest vines.
Sustainable agriculture.

ANALYSIS

Alcohol: 6.5% vol
SO2 Total: 60mg/l
Sugar: 95g/l

DEGUSTATION

A generous, steady, sustained
stream of the very finest of
bubbles, with a beautiful sunny
yellow "robe".

A typical Mauzac is revealed
and offers us a veritable
banquet of flavours of
caramelised apple. In the
mouth it is well rounded and is
perfectly harmonious. The hints
of biscuit and crumble make it
particularly attractive and what
lasting flavours! Perfect with
dessert.



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

www.capdepon.fr