

FRENCH BOULEDOGUE

Blanquette de Limoux



<u>Appellation :</u>	Blanquette de Limoux
<u>Cépages :</u>	90% Mauzac, 10% Chardonnay
<u>Alc. / Vol. :</u>	12 %
<u>Rendement :</u>	50hl/ha
<u>Sol / Climat :</u>	Les vignes sont plantées sur les sols argilo-calcaires, dans la région de Limoux sous influences océaniques
<u>Vinification :</u>	Récolte manuelle de fin Août à mi-October, vinification par méthode traditionnelle, après pressurage des raisins entiers, la vinification se déroule à 18°C thermo régulée durant 15 jours. Vieillessement sur lattes de 12 mois.
<u>Couleur :</u>	Robe claire or brillante aux reflets verts.
<u>Nez :</u>	Fraîcheur de fruits frais, cerise et poire mûres.
<u>Dégustation :</u>	Attaque élégante, suivi des arômes de mêmes fruits qu'au nez, belle rondeur et équilibre qui amènent vers une finale sobre et raffinée.
<u>Conservation :</u>	Jusqu'à 3 ans.
<u>Température de service :</u>	6°C
<u>Mets et vins :</u>	Idéale à l'apéritif ou pour accompagner vos poissons, fruits de mer ou tout le long du repas.



La Collection French Bouledogue