

ON THE ROCKS

AOC MÉTHODE ANCESTRALE DOUX

■ TERROIR

Argilo-calcaire.

■ CÉPAGES

100% Mauzac.

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Méthode ancestrale. La vendange entière est pressée par pressurage pneumatique, le jus est clarifié par débouillage à froid, puis la fermentation est stoppée par des soutirages et filtrations successifs. Le moût du raisin, ainsi partiellement fermenté, est mis en bouteille et l'élévation de la température ambiante relance la fermentation. Enfin, quand l'équilibre parfait pression-alcool-sucre est atteint, la fermentation est définitivement arrêtée par un brusque choc thermique.

■ DÉGUSTATION

La robe jaune pâle présente de fines bulles et une mousse légère, exprime une sensation fruitée légèrement acide. Au nez, nous relevons des parfums intenses de pomme reinette, d'épices douces et de fruits très mûrs. En bouche, le mauzac développe un équilibre parfait entre le sucré et l'acidité, dévoilant une finale très rafraîchissante soutenue par une mousse fine et onctueuse.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

A servir bien frais avec des glaçons pour une vague de fraîcheur en bouche. C'est un vin plaisir, à savourer selon vos envies !

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

6% vol.



SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

* *Sud de France*

AVENUE DU LANGUEDOC - BP 30 - 11303 LIMOUX CEDEX - TÉL. 04 68 74 63 00
WWW.SIEURDARQUES.COM