

## Domaine J.Laurens AOC Blanquette de Limoux - Méthode Ancestrale

12,50 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Puissant: 1  
Épicé: 1  
Fruité: 3  
Cépages: Mauzac  
Profil: Fruité  
Couleur: Blanc  
Volume: 75cl

### Le mot du sommelier :

"Idéal pour découvrir toutes les caractéristiques de la mythique "Blanquette de Limoux". Attention, il s'agit ici d'un "demi sec" et non pas d'un "Brut". Ce vin est donc légèrement sucré."

Bertrand Cros-Mayrevieille  
Responsable de la Maison des Vins

### Cépages

Mauzac 100%

### Élevage

Cuve

### Vinification

Vinification traditionnelle. La sucrosité vient directement du raisin et non d'un ajout de sucre. Une fermentation partielle permet d'avoir un petit degré d'alcool présent (seulement 6/7°).

### Agriculture Biologique

Aucune démarche entreprise.

### Palmares

### Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée.

### Accords Mets & Vins

Peut être servi tout au long d'un repas sur des poissons, des viandes blanches, des desserts au chocolat.

### Dégustation

Cette cuvée gourmande et jeune permet des associations étonnantes : avec un foie gras, un gateau maison à 17h, un apéro sucré/salé... une pomme au four, un melon !

### Température de Service

9 / 10°C

### Potentiel de Garde

A boire.