

ARLEQUIN MAUZAC 2022

DOMAINE LA VALETTE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cuvée monocépage de Mauzac, cépage du Sud-Ouest. La parcelle, vieille de 60 ans, est cultivée avec soin, en agriculture biologique. Vendanges manuelles, tardives mi octobre a grande maturité. Après pressage, la vinification se fait à température maîtrisée de 18°. La vinification dure 2 mois jusqu'à transformation complète des sucres. Cette cuvée du terroir local vous fera découvrir le Mauzac sous ces couleurs festives, profondes et raffinées.

Accords mets et vins

Foie gras, volaille en crème, anguille fumée, fromage pate dure tel que comté, œuf parfait, crème de topinambour et parmesan

Détails

Nom du Vigneron : Antoine Rouiller

Domaine : Domaine La Valette

Couleur : Blanc

Millesime : 2022

Degrès : 13,5 %

Viticulture : En conversion

Cépages : Mauzac

Contenance : 0,75 L

Région : Vin de France

Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Acide, boulbène blanche, sable-limons argileux

Cépage : Mauzac 100%

Vendange : Manuelle

Viticulture : Les rangs sont écartés et aérés à 2m25, le sol est travaillé un rang sur 2 avec des féverolles semées avant l'hiver pour enrichir naturellement le sol en Azote.

Vinification : Macération pelliculaire de 5 jours, vinification à basse maîtrise de 18°, pressage manuelle très délicat

Dégustation

Robe : Blanc doré miel clair

Nez : Fruit jaune, pêche, pomme verte, épices fines comme le poivre blanc

Bouche : Pomme mure, coing

Finale : Légèrement fumée

Garde : 3 ans

Température de service : 12 degrés

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur les terrasses du Tarn au nord de Toulouse, en Occitanie, j'ai décidé en 2017 de réaliser un reconversion professionnelle d'ingénieur à vigneron. Issu d'une famille de vigneron du val de Loire, et imprégné de la biodiversité depuis mon enfance, j'ai décidé de créer mon domaine en agriculture biologique dès la plantation. Actuellement mon domaine fait 3 ha, cultivés en agriculture BIO, il est constitué de cépage locaux, tels que Négrette et Mauzac. Très proche de la nature, je réalise des cuvées relativement confidentielles et travaillées pour mettre en avant les typicités de ces cépages et de ce terroir, telles que le Mauzac en vendange manuelle et macération pelliculaire.

