



# Alliance Blanc 2019 Vin de France 75 cl Conversion à l'Agriculture Biologique

## Le Terroir :

Ce vin est issu de 2 vignes contrastées du terroir de Magrie. L'une située au Cabagnol coteau profond exposé est, marnes et petits galets. L'autre au Purgatoire, terrasse exposée plein sud saturée en calcaire.

## Les cépages :

1/3 Chardonnay du Purgatoire, 1/3 Chenin et 1/3 Mauzac du Cabagnol

## La cuvée :

C'est un assemblage emblématique de ma région, fait des trois cépages qui constituent les blancs du Limouxin. Les contraintes inutiles de l'AOC Limoux (100% bois) et de l'IGP Haute vallée de l'Aude (pas de Mauzac ... triste quand même),

m'ont amené à le classer en Vin de France.

Le raisin, vendangé à la main, pressurage direct grappes entières, a été vinifié 1/3 en barriques, 2/3 en cuves.

**Dégustation :**

Vin ayant à la fois de la finesse et de l'ampleur, complexe par la complémentarité des cépages.

Idéal pour accompagner des salades complètes, un sauté de poulet au thym et au fenouil.

**Données analytiques :**

Alcool 12,26°, Acidité totale : 3.52, Acidité volatile : 0.37,  
SO<sub>2</sub> : 12 mg/l