



# Nostra Perla 75cl Tendre Vin Biologique

## Blanquette de Limoux Tendre Demi-sec 75cl

Blanquette de Limoux Demi Sec : « C'est notre bulle, notre perle du Sud ».

### **TERROIR D'AUTAN :**

La vallée de Magrie est au cœur du terroir d'Autan. Celui-ci, au centre géographique de l'Appellation, bénéficie d'une manière très équilibrée des trois influences climatiques : méditerranéenne, océanique, pyrénéenne. L'harmonie entre puissance aromatique et fraîcheur y est naturelle.

Type de sol : Argilo-calcaire.

### **CEPAGES ET ASSEMBLAGES :**

Cette Blanquette de Limoux est constituée de 100% de Mauzac. Délicatement dosée en sucre (33g par litre) au moyen d'une « liqueur » dont l'élaboration est confidentielle.

### **VINIFICATION "NATURELLE" :**

Les vendanges sont le moment principal de la vinification,

entièrement manuelle en bacs de 30 kgs. Une équipe de 5 coupeurs et 1 porteur récoltent de quoi remplir 2 pressoirs par jour. Les 12 jours nécessaires qui vont s'échelonner tout au long de Septembre permettront de choisir au fur et à mesure les vignes en fonction de leur maturité. Le reste de la vinification se fait en plein air au gré du changement des saisons.

**DEGUSTATION, ACCORD DES METS :**

Cette version demi-sec de la notre Blanquette est justement dosée pour accompagner avec bonheur vos desserts.

La température de service conseillée est de 7 à 10°c selon les emplois.