



Terre Forte Limoux Blanc 75cl 2015 Vin Biologique

Limoux Blanc Terre Forte 75cl 2015

AOC Limoux Blanc Vendanges 2015. Production : 2400 bouteilles
Vin Biologique. Certification Ecocert.

Alain Cavailès, Vigneron Récoltant à Magrie, Haute Vallée de
l'Aude

**« Terre Forte » : « Pas de compromis ni de concessions, la
terre forte de Magrie ne se laisse pas facilement
apprivoiser ».**

Vin Biologique certifié par Ecocert.

TERROIR :

Lieu dit "Le Débès", coteau à 400 m d'altitude, orienté au
nord, pente à 40%, balayé latéralement par le Cers.

Lieu dit "Le Cabagnol", vallon à 280 m d'altitude, orienté
est-ouest, séparé du Pré Long par le ruisseau des

Coumballières.

CÉPAGES :

Vin composé de 70% de Chardonnay et de 30% de Chenin.

ÉLABORATION :

Vendanges manuelles en caisses de 30 kgs. Pressurage direct, débourbage, fermentation et élevage en fûts pendant un an.

DONNÉES ANALYTIQUES :

Alcool 12.7°, S02 total 55 mg/l, Ph 3.18.

DÉGUSTATION :

Vin complexe et minéral, alliant vivacité et fruité, nez subtil, bouche fraîche et persistante.