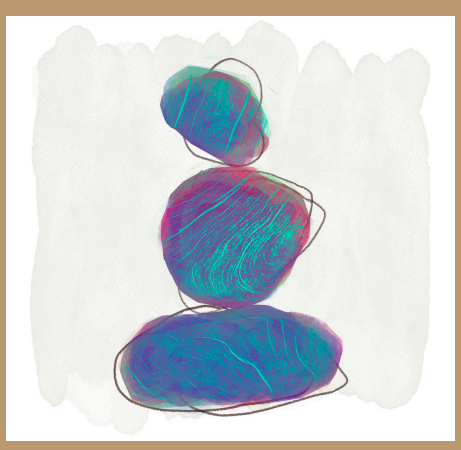
LA MOUDOUNO



2025

RÉGION

Lavelanet-de-Comminges,
Sud Toulousain,
Comminges, Volvestre

TYPE DE VIN

Blanc sec

CÉPAGES

33 % Chenin
33 % Mauzac
33 % Floreal

DEGRÉ

11.5 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin vif et Fruité

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C à 14°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Levures indigènes.
Pressurage direct et debourbage à froid.
Batonnage en fin de Vinification. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES



Pêche blanche
Abricot



Salin



Note florale :
Fleur Blanche

Cet assemblage nous propose une robe Or vert. Son nez est gourmand et fruité sur des notes de fruit à chair blanche et de fleur blanche. En bouche son attaque est vive, fraiche sur des aromes de pêche blanche et d'abricot pour laisser place à une longueur plus ronde et aérienne de fleur blanche. Une note saline est perceptible en finale. A partager au travers d'un apéritif, de fruits de mer, poissons, fromages et desserts à base de fruits et chocolat.

Bertrand HENRY
VIGNERON