MAUZAC



2024

RÉGION

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

TYPE DE VIN

Blanc sec nature

CÉPAGES

100% Mauzac

DEGRÉ

10 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin léger et fruité

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C à 14°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Courte et naturelle
Sans sulfites ajoutés

TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES

- Acidulé
- Minéral
- Floral
- Salinité
- Pomme Granny smith

Notre Mauzac nature propose une robe Or jaune. Cette cuvée légère sur des notes acidulées et minérales ne vous laissera pas indifférent. Son nez est vif sur une aromatique de pomme Granny smith. Belle fraicheur en bouche suivi de notes acidulées et minérales pour laisser place à une longueur plus ample sur des aromes de fruits à chaires blanches et florales. Une note saline en finale! Cette cuvée sera parfaite pour vos apéritifs, fruits de mer et fromages secs.

Bertrand HENRY
VIGNERON