

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

ANNE DE JOYEUSE Rhabdodon Priscus

Couleur : Blanc

Cépage : Mauzac

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 8,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Nos parcelles se situent sur la Haute Vallée de l'Aude, entre 200 et 350m d'altitude, sur des sols rouges, argilo-ferreux.

Vinification : Après un pressurage direct des grains ronds et un débourbage à froid, le Mauzac sera vinifié en petite cuve thermo-régulée. Il sera ensuite élevé en barrique pendant 5 à 6 mois.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 30 000

Élevage : Barrique, inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle

Nez : Complexe et élégant où viennent se mêler les arômes de pomme et de poire.

Bouche : Attaque vive, un joli gras avec une finale florale persistante évoluant vers des notes de noix et de noisettes torréfiées.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : À l'apéritif, sur des poissons fins comme le turbot ou le Saint-Pierre, un plateau de fruits de mer ou une tomme de chèvre de la Haute Vallée de l'Aude.

Conditionnement : 75 cl



L'OUSTAL ANNE DE JOYEUSE - 34 promenade du Tivoli BP 39 - 11300 LIMOUX
+33 (0)4 68 74 79 40 - commercial.france@cave-adj.com - www.annedejoyeuse.fr