



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE MOUSCAILLO

● Limoux blanc

Robe : robe or clair

Nez : notes d'agrumes, de fruits jaunes et blancs

Bouche : fraîche et ronde, toute en minéralité

Gastronomie : poissons à chair blanche, noix de St jacques, asperges, de la cuisine asiatique, des viandes blanches et volailles ou encore du fromage

Garde : 1 à 10 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Limoux

Localisation et superficie

Roquetaillaide (11) - 5 ha

Cépage(s)

98 % Chardonnay, 1% Chenin, 1% Mauzac

Sol(s)

Argilo-calcaire - 400m d'altitude

Viticulture

Vendanges manuelles avec tri sévère à la vigne.

Vinification et élevage

Fermentation en demi-muids (5 et 6hl) issus de chênes français âgés de 1 à 17 ans

Fermentation malo-lactique réalisées. Elevage sur lies en demi-muids et bâtonnage pendant 11 mois puis élevage de 12 mois en bouteilles dans notre chai.

