

Type : Effervescent méthode ancestrale

Millésime : 2013

Cépages : Mauzac

Age des vignes : 34 ans

Terroir : Languedoc - Haute Vallée de l'Aude – Roquetaillade - sol argilo-calcaire

Roquetaillade est l'un des crus les plus hauts de la Haute Vallée. Situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts Pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans le Languedoc.

Climat : Méditerranéen qui connaît des influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigues mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes.

Rendement : 35 hectolitres par hectare

Mode de culture : labellisé Nature & Progrès, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille gobelet.

Volume de cuvée: 4.000 bouteilles

Vendanges : manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

Vinification : pressurage et sélection des jus. Surveillance de la densité des mous au cours de la fermentation de façon à pouvoir l'arrêter par filtration pour conserver les sucres naturels de raisin qui ensuite refermentent spontanément en bouteille lors de la prise de mousse. La mise en bouteille a lieu au mois de mars sans adjonction de sucre ni de levure. Les bouteilles sont ensuite vieilles pendant 18 mois sur lattes puis enfin dégorgées.

Mise en bouteille : par nos soins au Domaine

Dégustation : *Robe* : une mousse aux bulles fines sur un or clair lumineux  
*Nez* : très agréable, pommé typé Mauzac, frais et fruité  
*En bouche* : doux et aérien sur un bel arôme de pomme verte.

Garde : à consommer dès 2014.

Accord mets et vins : vin d'apéritif et de dessert

Conseils de service : à servir frais

---

