

Nome del vino :

Blanquette de Limoux Guinot

Nome del prodotto: AOC / AOP Blanquette de Limoux

Vitigno: MAUZAC

Caratteristiche geologiche della zona: Vigne su terreni argillosi-calcarei

Comprende l'area Lalagaste il Domaine di Taich e di Saint Jean. Il terroir e la zona ci permettono di ottenere una produzione molto equilibrata e gli "assemblaggi" dei vari vini complessi permettono comunque una continuità e una stabilità degustativa.

Metodo di coltivazione della vite di tipo tradizionale, fertilizzanti organici e "cultura ragionevole." Raccolta: solo a mano.

Produzione media per ettaro: produzione regolamentare fissata a 9500 kg per ettaro, ma la nostra produzione media è di 6500 kg / ha, dal momento che le nostre viti sono situate in collina.

Vinificazione e affinamento: La vinificazione inizia con l'estrazione dell'uva per agevolare una pressatura immediata dopo la raccolta manuale e trasporto delle uve in recipienti di 35 kg per evitare schiacciamento precoce delle uve. La pressatura viene effettuata da un "diaframma pneumatica" press. L'affinamento sui lieviti in cantine interrate per un periodo minimo di 12 mesi.

Descrizione: Questa è una cuvée "relativamente" giovane, d'un colore oro pallido e brillante. Olfattivamente leggero, di frutti freschi con note di fiori bianchi e di mela. Boccata netta e fruttata. La testura é fine. Un insieme armonioso con qualche tocco di discreto limone. Ideale per i cocktails, come aperitivo, con piatti di pesce o dessert

Analisi:

- Contenuto di zucchero: 3-7 g / l di glucosio fruttosio
- Tasso di solfito: <50 mg / l totale e <10 mg / l en libero
- Acidità volatile: <0.30 g / l acetico
- Acidità totale: 3.65

