



AOC Limoux Blanc 2005



<u>Cépages :</u>	Chardonnay 99% et Mauzac 1%.
<u>Age moyen des vignes :</u>	Entre 20 et 40 ans
<u>Densité pied/ha :</u>	4000 pieds/ha.
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-calcaire pH 8.5.
<u>Terroir :</u>	2 parcelles à 400m d'altitude ; exposition N/S, influence de 3 climats : pyrénéen (majoritaire), océanique et méditerranéen.
<u>Rendements (hl/ha) :</u>	De 39 hl/ha.
<u>Mode de vendange :</u>	Manuelle avec tri sévère à la vigne.
<u>Spécificité de vinification et d'élevage :</u>	Débourbage à froid. Macération pré-fermentaire. Fermentation en demi-muids (6hl) issus de chênes français âgés de 1 à 5 ans. Elevage sur lies en demi-muids et bâtonnage pendant 11 mois.
<u>Nombre d'hectolitres sur ce millésime :</u>	99 HL.