



## AOC Limoux Blanc 2010



<b><u>Cépages :</u></b>	Chardonnay.
<b><u>Age des vignes :</u></b>	Entre 20 et 40 ans
<b><u>Densité pied/ha :</u></b>	4500 pieds/ha.
<b><u>Nature du sol :</u></b>	Argilo-calcaire pH 8.5.
<b><u>Terroir :</u></b>	2 parcelles à 400m d'altitude ; exposition N/S, influence de 3 climats : pyrénéen (majoritaire), océanique et méditerranéen.
<b><u>Rendements (hl/ha) :</u></b>	De 45 hl/ha.
<b><u>Mode de vendange :</u></b>	Manuelle avec tri sévère à la vigne.
<b><u>Spécificité de vinification et d'élevage :</u></b>	Débourbage à froid. Macération pré-fermentaire. Fermentation en demi-muids (6hl) issus de chênes français âgés de 1 à 5 ans. Fermentation malolactique faite. Elevage sur lies en demi-muids et bâtonnage pendant 11 mois puis un an en bouteille.