ALTUGNAC

"Mauzac in a Bottle"

VIN DE FRANCE

CEPAGES
100% Mauzac

TERROIR
Nous sélectionnons 3 parcelles de **Mauzac**, plantées à 350 mètres d'altitude, face aux Pyrénées. Ces jeunes vignes (10 ans de moyenne) sont situées sur des sols argilo-calcaires et exposées plein Est.

VINIFICATION
Les raisins sont vendangés manuellement, puis vinifiés en levures indigènes. La fermentation malolactique est réalisée.
Le vin est ensuite élevé en vieux fûts pendant 10 mois, sous-tiré avant les vendanges.

NOTES DE DEGUSTATION
Cépage emblématique de la Région, le **Mauzac** est un cépage particulièrement aromatique. C'est un vin juteux, frais, aux notes de pommes et de poires qui procure un plaisir immédiat.

ACCORDS METS ET VINS
On peut l'apprécier seul dès l'apéritif.
Il peut accompagner des sushis, un filet de maquereau au barbecue...