



# BLANQUETTE BRUT



**CÉPAGE:** Mauzac 90%,  
Chardonnay 5%, Chenin 5%

**VINIFICATION:** Vendange  
manuelle. Pressurage direct,  
débourage à 0°. Élevage entre 18  
et 24 mois.

**Dosage:** 8 gr/L

**Alcohol:** 12.5%

**DÉGUSTATION:** Jaune à re ets  
verts. Un joli fruit de pomme  
granny. Un équilibre parfait entre  
fraîcheur, rondeur, pointe  
d'acidité et chaleur du Sud!

**Accords mets-vins:** En apéritif, ou  
pendant le repas avec un poisson  
cuit à la vapeur et des haricots  
verts du jardin.

**GRAPES:** Mauzac 90%,  
Chardonnay 5%, Chenin 5%

**VINIFICATION:** Manual harvest.  
Direct pressurage, débourage at  
0°. Aging between 18 and 24  
months.

**Dosage:** 8 gr/L

**Alcohol:** 12.5%

**TASTING NOTES:** Yellow with  
green glints. A nice green apple  
nose. A perfect balance between  
freshness, roundness, a hint of  
acidity and southern warmth!

**Pairing:** In aperitif, or during the  
meal with a steamed sh and green  
beans from the garden.