



Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France

Les Bulles BIO



MADemoiselle CAPDEPON

LIMOUX

MÉTHODE ANCESTRALE

FRUITÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CEPAGE

100% Mauzac

TERROIR

Coteaux bien exposés
Sol : argilo calcaire
Climat : Méditerranéen sous
influence Océanique
Altitude : 350 à 450 mètres

VINIFICATION

Vendange exclusivement
manuelle de raisins en quasi
sur-maturité. Pressurage immédiat
à basse pression avec pressoir
pneumatique.
Clarification par le froid.
Fermentation naturelle avec les
levures indigènes présentent
naturellement dans les raisins,
arrêt de celle-ci par filtration.
Mise en bouteille sans ajout de
sucre lors de la lune de Mars,
avec le vent de cers pour une
prise de mousse naturelle.

VIGNOBLE

Densité de plantation :
4000 pieds/Hectare
Vignes les plus anciennes.
Agriculture Raisonnée.

ANALYSE

Alcool : 6.5% vol
SO₂ Total : 62mg/l
Sucre : 95g/l

DEGUSTATION

Avec une belle robe d'un jaune
ensoleillé, cette blanquette bio se
mariera à merveille aux moments
de convivialité ; à l'apéritif ou au
dessert.
Elle offre un vin effervescent au
caractère fin doté d'une belle
fraîcheur fruitée.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr

www.capdepon.fr