



# AOP LIMOUX

## DOMAINE RIVES BLANQUES

### Blanc Sec « Trilogie »



**Cépages** : Chenin blanc, Chardonnay, Mauzac

**Age des vignes** : 35 à 55 ans

**Sol** : Grès et marnes, riche en cailloux et galets roulés. Influence méditerranéenne et atlantique.

**Vinification** : Vendangé à la main. Sélection parcellaire, vinification et élevage en fûts de chêne (20% neuf). Bâtonnage occasionnel. Assemblage pointu des meilleurs fûts.

**Titre alcoométrique** : 13%

**Dégustation** : Servir entre 12 et 14°C. A carafes de préférence.

**Accord mets/vin** : s'associe avec la viande blanche ou le poisson en sauce ainsi que de nombreux fromages.