



# BARON MAXIME



## BRUT GOLD RÉSERVE

AOP Blanquette de Limoux

2019

### TERROIR

Argilo-calcaire. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

### CÉPAGES

Mauzac 85%

Chardonnay 15%

### VINIFICATION

Les rendements sont maintenus bas et les raisins sont tous récoltés à la main en douceur pour éviter toute oxydation avant le pressage.

Le rendement moyen est limité à 50 hl/ha. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Ce Baron Maxime a une vinification à température contrôlée.

Il suit une " Méthode Traditionnelle " où une seconde fermentation a lieu en bouteille. Elevage sur lies pendant 9 mois.

### DÉGUSTATION

Sa mousse est fine et persistante. Le vin révèle des arômes délicats d'acacia avec des notes de pêches.

Doux et frais en bouche, il affiche une belle onctuosité avec une finale agréable et crémeuse.

C'est une boisson idéale pour l'apéritif (sec ou en cocktail) ou pour accompagner du poisson (truite) ou des fruits de mer (crabe, crevettes).

A servir frais, entre 7 et 9°C.

### MAGIQUE

Étiquette magique ! Le monogramme "M" sur l'étiquette se change en couronne lorsque le vin est à température optimale de dégustation.

