



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

Cuvée Mauzac



VIN BLANC SEC

La cuvée Mauzac charme par ses notes complexes de **fruits à chair blanche, d'acacia** et de **miel**, équilibrées par une **fraîcheur saline en finale**, faisant de ce vin un choix gourmand et raffiné.



Sol : Boulbène



Cépage : Mauzac blanc



Élevage / vinification : Élevage en cuve inox



Vue

Belle robe dorée aux reflets de paille.



Nez

Complexe, avec des notes de poire, pomme, acacia, et miel.



Bouche

Onctueuse et fraîche avec une finale saline.



75 CL

12,5 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
11-13°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

La cuvée Mauzac se révèle sublime lorsqu'elle accompagne des tapas de fruits de mer en plancha.



Apéritif



Crustacés et Fruits de mer

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

À propos de la cuvée Mauzac

L'élégance d'un Blanc Gaillacois

Le **Mauzac du Château d'Escabes** incarne de façon remarquable les qualités des blancs produits dans la région de Gaillac. Cultivées à une altitude de 200 mètres, ces vignes sont influencées par un mélange de climats océanique, montagnard et semi-continentale, ce qui confère au vin **une singularité exceptionnelle**.

Le terroir

Les vignobles du Château d'Escabes se distinguent par leur classement en Appellation Gaillac et leur emplacement exclusif sur des coteaux qui entourent le domaine. Le climat, influencé à la fois par la Méditerranée et l'Océan Atlantique, ainsi que par les sols limono-argilo-calcaires connus sous le nom de **Boulbènes**, apporte **une fraîcheur inédite** à ce vin.

Engagement écologique

En accord avec un **respect profond pour la nature et l'écosystème**, le vignoble n'utilise aucun pesticide ou insecticide. Ce choix éthique a valu la certification du **label Agriculture Biologique (AB) en 2021**.

Le profil aromatique

Au premier coup d'œil, le Mauzac présente une belle **robe dorée aux reflets de paille**. Le **bouquet aromatique est complexe** et envoiement, mêlant des notes de **fruits à chair blanche** comme la poire et la pomme à **des touches plus florales** d'acacia et de miel.

Une bouche onctueuse et fraîche

Le Mauzac offre une expérience gustative exquise. La première gorgée du vin révèle immédiatement **sa texture charnue**, admirablement équilibrée par une **finale accentuée d'une pointe saline**, qui ajoute une touche de fraîcheur à l'ensemble.

Le processus de vinification

L'équipe **cueille les raisins à l'aube** afin de conserver leur fraîcheur. Elle les **presse ensuite à froid à 10°C** et les transfère en cuve par gravité. Après un **débourbage de 24 heures** pour clarifier le jus, l'équipe régule la fermentation en cuve inox à une température de 16°C. Finalement, le vin est **élevé sur lies** jusqu'à la fin de l'année, améliorant ainsi son aptitude au vieillissement.

Service et accords mets-vin

Pour une expérience de dégustation optimale, servez le Mauzac **entre 11 et 13°C**. Ce vin s'accorde particulièrement bien avec des **coquillages assaisonnés au persil** ou des fruits de mer préparés à la plancha.

Prêt à boire avec un potentiel de garde

Bien que prêt à boire dès maintenant, ce vin offre un **potentiel de garde de 2 ans**, permettant ainsi de le déguster lors d'occasions spéciales à venir.

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio