

## Cuvée Mauzac

VIN BLANC SEC

Cette cuvée **100 % Mauzac** en **AOP Gaillac Blanc Sec** révèle la fraîcheur des **coteaux argilo-calcaires**. Élaborée en **Agriculture Biologique**, avec **vendanges manuelles**, **pressurage doux** et **élevage sur lies fines** pour plus de volume. Nez **pomme-poire**, bouche **charnue** aux touches **miellées** et **salines**, idéale sur **huîtres** ou **poissons grillés**.



**Sol** : Boulbène



**Cépage** : Mauzac



**Élevage / vinification** : Cuve inox



### Vue

Jaune pâle cristallin, reflets verts. Limpidité nette. Larmes fines et régulières, signe d'un équilibre alcool/acidité maîtrisé. Éclat visuel qui annonce la fraîcheur.



### Nez

Pomme croquante, poire fraîche. Floral d'acacia en second plan. Nuance miellée discrète, sans lourdeur. Ensemble pur, tonique, fidèle au cépage Mauzac.



### Bouche

Attaque charnue, cœur de bouche ample. Rondeur tenue par une trame saline qui signe le terroir. Finale persistante, nette, sur le fruit blanc et une pointe florale.



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

Huîtres, coquillages, tapas de la mer à la plancha. Bar ou dorade grillés. Côté terroir : andouillettes, tripoux, pieds-paquets. Service 8-10 °C (apéritif), 11-12 °C (table).



**Apéritif**



**Crustacés et Fruits de mer**

## À propos de la cuvée Mauzac

Élaborée au **Château d'Escabes** (Lisle-sur-Tarn), domaine familial certifié **Agriculture Biologique** depuis 2021, cette cuvée **100 % Mauzac** livre une lecture claire du **Gaillac blanc sec**.

## La signature Mauzac du Château d'Escabes

### Un blanc sec franc, salin et gourmand

Le **Mauzac d'Escabes** revendique un style net : **fruits à chair blanche, fraîcheur croquante, finale saline**. La vendange précoce préserve l'énergie du cépage et fixe un équilibre précis entre rondeur et tension. On y cherche la **pureté aromatique** plutôt que la démonstration, avec un registre floral discret et une **toucher de bouche** charnu qui appelle la table autant que l'apéritif.

### Terrasses de Lisle-sur-Tarn : argilo-calcaire et boulbènes

Les vignes, plantées autour du château sur **coteaux et terrasses argilo-calcaires** (boulbènes), profitent d'un **climat océanique à influence semi-continentale**. Cette double dynamique tempère les excès, étire les maturités et donne au Mauzac sa **trame fraîche**. L'altitude proche de 200 m renforce la tenue acide. Résultat : un blanc sec **droit**, lumineux, porté par la précision du fruit.

## De la vigne au panier : une culture bio exigeante

### Sol vivant, rendements maîtrisés, vendanges à l'aube

Le domaine travaille en **agriculture biologique (AB)** : pas de pesticides ni d'insecticides, **sols vivants** et biodiversité renforcée. Les **rendements maîtrisés** favorisent la concentration et la netteté aromatique. La **vendange manuelle à la pointe du jour** limite l'oxydation des baies et maintient des températures basses, gage de **fraîcheur de bouche** pour un cépage qu'on souhaite croquant.

### Tri soigneux et récolte précoce pour la fraîcheur

Le **Mauzac** se vendange **tôt** pour conserver l'acidité naturelle et la tension. Les grappes sont **triées** pour ne garder que les raisins sains et mûrs. Ce parti pris oriente le style : **plus de nerf, moins d'opulence**, et une lecture fidèle du cépage emblématique de **Gaillac**. Chaque étape vise un objectif simple : **énergie, pureté, digestibilité**.

## Précision en cave : pureté du fruit avant tout

### Pressurage à froid, débourbage net, fermentation à 16 °C

La vinification privilégie la **douceur d'extraction** et la protection du jus. **Pressurage doux à ~10 °C, débourbage** de clarification **24 h** plus tard en cuve inox, puis **fermentation à 16 °C**. Cette conduite basse température verrouille les **arômes primaires** (pomme, poire, floral léger) et borne les déviations oxydatives. La **cuve inox** soutient un profil **pur, direct, sans maquillage boisé**.

### Élevage sur lies fines et mise soignée

Un **élevage sur lies fines** se poursuit **jusqu'à la fin d'année**. Il **arrondit** la bouche, apporte un **grain** supplémentaire et étire la **persistance**. La mise soignée vise la stabilité et la précision aromatique. Le vin présente une **aptitude au vieillissement** sur **2 ans** environ, tout en restant **prêt à boire** dès sa sortie.

## Dans le verre : style, usages et accords

### Robe pâle, fruit blanc, finale saline

La **robe** se montre **jaune pâle** avec **reflets verts**. Le **nez** s'ouvre sur **pomme** et **poire** fraîches, porté par une **nuance d'acacia** et une **note miellée** subtile. La **bouche** est **ample** dès l'attaque ; la **rondeur** se cale sur une **trame salivante** qui relance la dégustation. La



**finale** allonge le vin sans lourdeur : **équilibre** et **buvalité** guident le style.

## Accords du Sud-Ouest et de la mer

Polyvalent à l'**apéritif**, le Mauzac trouve sa place à table. Idées d'accords :

- **Terroir du Sud** : andouillettes grillées, tripoux aveyronnais, pieds-paquets.
- **Mer et iode** : huîtres, crevettes, plateaux de coquillages, tapas de fruits de mer à la plancha.
- **Poissons grillés** : bar, dorade.

Conseils de service : **8-10 °C** pour l'apéritif et les coquillages ; **11-12 °C** à table pour développer la **rondeur** et les **nuances miellées**.  
Carafage inutile ; ouvrir **10 minutes** suffit à libérer le fruit.