



— DOMAINE —
La Louvière
MALVIÈS MALEPÈRE
TERRES PYRÉNÉENNES

LIMOUX : MÉTHODE ANCESTRALE

Elaborée uniquement avec du Mauzac, son secret réside dans sa prise de mousse exceptionnellement réussie quand elle se réalise sous la vieille lune de Mars.

Cette Méthode Ancestrale, avec son fruité délicat s'approchant des fruits du verger subtilement miellé et son faible taux d'alcool, tire sa douceur du sucre naturel des raisins et saura trouver sa place sur les plus belles tables.

SPÉCIFICATION

CÉPAGE :
100% Mauzac

TEMPÉRATURE OPTIMALE :
6 - 10 °C

ÉLEVAGE :
Issu d'une fermentation partielle où le sucre naturel n'achève pas sa transformation en alcool.

METS ET VINS :
Magique sur des desserts aussi simples que délicieusement régressifs que sont les crêpes, les gaufres ou la tarte aux pommes de votre enfance.



PROFIL ANALYTIQUE

ALCOOL : 7 % vol.
SUCRE : 85 g/l
ACIDITÉ : 4,30 g/l