



(Terroir des dinosaures)

RHABDODON PRISCUS
MAUZAC - IGP PAYS D'OC



Histoire

Réputée pour ses vins issus d'un vignoble d'altitude, la Haute Vallée de l'Aude, avec ses sols rouges du crétacé, est aussi en Europe le principal gisement de fossiles des derniers dinosaures.

Rhabdodon Priscus, découvert près de Campagne-sur-Aude, avait un museau très étroit, indiquant que l'animal devait être particulièrement sélectif dans le choix de son alimentation, utilisant son bec étroit pour saisir les plantes et les fruits qu'il préférait.

Vignoble

Nos parcelles se situent sur la Haute Vallée de l'Aude, entre 200 et 350 m d'altitude, sur des sols rouge, argilo-ferreux.

Cépages

Mauzac

Vinification

Après un pressurage direct des grains ronds et un débouillage à froid, le Mauzac sera vinifié en petite cuve thermo-régulée. Il sera ensuite élevé en barrique pendant cinq à six mois.

Dégustation

Le «Dino Mauzac», c'est une robe jaune pâle, un nez complexe et élégant où viennent se mêler les arômes de pomme et poire. En bouche, c'est une attaque vive, un joli gras avec une finale florale persistante évoluant vers des notes de noix et de noisettes torréfiées.

Accords mets vin

A apprécier à 12° C à l'apéritif, sur des poissons fins comme le turbot ou la Saint Pierre, un plateau de fruits de mer ou une tomme de chèvre de la Haute Vallée de l'Aude.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

