

PROVENANCE	AOP LIMOUX BLANC Limoux, Occitanie,
CEPAGES	Chardonnay 45% Chenin blanc 45%. Mauzac 10%
TERROIR	350 m - 380 m. d'altitude, sur une des plus haute terrasses de l'Aude Mélasses éocène, avec marne, grès, schiste et galets Confluence des influences méditerranéennes et atlantiques. Réserve naturelle Natura 2000 protégée par l'UE.
VITICULTURE	Écologique : traitements bio, couverture naturelle entre les vignes. Dernière année vers l'accréditation biologique (Écocert)
RENDEMENT	40 hl / ha ; 4,400 pieds / ha Vignes âgées de 4 à 20 ans provenant de 4 parcelles différentes.
VINIFICATION	Chaque parcelle vinifiée séparément Raisins triés à la main Pressurage pneumatique doux Fermenté et vieilli en vieux fûts de chêne Filtrage douce
EMBOUTEILLAGE	July 2021, 4,000 bouteilles. Capsule à vis.
ANALYSES	Alc: 13.5 %. Acidité totale: 3.02. Sucre résiduel: 0 g/L pH: 3,47
VENDANGES	Vendanges manuelles le 28 d'aout au 15 septembre 2020. Encore une année sans précédent : excessivement humide au printemps, excessivement chaude et sèche en été. En conséquence, l'excellente floraison n'a pas donné le rendement attendu. La qualité des raisins était cependant bonne, grâce aussi à notre vent d'ouest qui a soufflé tout au long du saison.

LE LIMOUX 2020





Château RIVES-BLANQUES

LE LIMOUX
2020

Le Limoux est un « vrai » Limoux qui rassemble les trois cépages emblématique de l'Appellation : le chardonnay, le chenin blanc et le Mauzac. Il était à l'origine fait pour la restauration, à déguster avant un repas, pendant un repas et après. Il avait tellement de succès que nous avons décidé de l'intégrer à notre gamme.

Une peinture à l'huile originale intitulée Rives-Blanches Nocturne de Matthew Rees figure sur l'étiquette..



« *Limoux, Vignobles d'Histoire et de Légende* »



La famille Panman
Château Rives-Blanches
11300 Cépie, France
info@rives-blanches.com

+ 33 468 314320 M. + 33 675513352