

PROVENANCE	AOP LIMOUX, Languedoc, Occitanie Sud de France
CEPAGE	100% Mauzac
TERROIR	Provenant d'une parcelle à 300 mètres d'altitude sur un plateau d'une haute terrasse de la vallée de l'Aude, formé par la molasse éocène de calcaire argileux, avec un riche en cailloux et galets roulés. Confluence des influences méditerranéennes et atlantiques. Protégé par Natura 2000, réserve naturelle européenne
VITICULTURE	Écologique : traitements biologiques uniquement, dernière année en reconversion à l'Agriculture Biologique. Enherbement naturel.
RENDEMENT	32 hl/ha (rendement moyen). Âge des vignes : 60 – 80 ans, 4,400 p/h, en taille gobelet.
VINIFICATION	Trié à la main, suivi par une pressurage pneumatique doux. Le premier jus est vinifié séparément. Fermenté et élevé dans des vieux fûts de chêne, Bâtonnage occasionnel Filtration tangentielle à 0.65 microns Sélection rigoureuse de barriques individuelles contenant du premier jus uniquement
EMBOUTEILLAGE	Avril 2021. 4,500 bouteilles. Bouchons de liège naturel
ANALYSES	Alcool : 13.5 % Vol Acidité Totale 3.85 Sucre résiduel : 1.6 g/L pH : 3.16
VENDANGES	Septembre 15, 2020, le dernier jour des vendanges, et un mois plus tôt qu'en 2019. Encore une année exceptionnelle et 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.
TEMPÉRATURE OPTIMAL	Servir entre 12° et 14°C ou sortir du réfrigérateur 10 minutes avant de servir.

OCCITANIA 2020





Mauzac se cultive à Limoux et ses alentours depuis 700 ans. Des documents décrivant ce cépage remontent à 1525 (le Livre de Raison d'Antoine Anticamereta). Les tests ADN ont démontré que le Mauzac n'est lié à aucun autre cépage. Limoux est la seule appellation en France autorisant un vin blanc 100% Mauzac. En 2020, la parcelle désignée pour l'Occitania, avec ses vignes de 60 à 80 ans, a fait l'objet d'une rénovation importante. Les vignes mortes et mourantes ont été arrachées et remplacées par 4000 jeunes vignes greffées à partir de 10 clones historiques et génétiquement différents (100 de chaque) qui sont conservés au Conservatoire du Mauzac à Limoux sous les auspices de la Chambre d'agriculture. Rives-Blanches est ainsi devenu le plus grand berceau du Mauzac en termes de biodiversité génétique en production commerciale, ce qui, nous l'espérons, aidera notre Mauzac à traverser les difficultés provoquées par le changement climatique.



Château RIVES-BLANQUES

OCCITANIA 2020

MAUZAC

Le Jardin, Mauzac âgé de 60-80 ans en taille Gobelet



« Limoux, Vignobles d'Histoire et de Légende »

La famille Panman

CHÂTEAU RIVES-BLANQUES
11300 CÉPIE, FRANCE

INFO@RIVES-BLANQUES.COM

+ 33 468314320 + 33 675513352

