

# BLANQUETTE DE LIMOUX DOMAINE DE FOURN

AOC LIMOUX



CODE : 220400



# BLANQUETTE DE LIMOUX DOMAINE DE FOURN

## LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

En 1937, Pierre Robert s'installe au Domaine de Fourn. A cette époque, il cultive 1,5 ha de Mauzac, le cépage traditionnel de la région de Limoux, sur un terroir argilo-caillouteux. En 1957, les deux fils Jean-Pierre et Auguste décident de rester sur l'exploitation familiale et poursuivent la progression des surfaces plantées en AOC et la commercialisation. Actuellement, les fils de Jean Pierre, Jean Luc et Bernard cultivent 38 ha de vignes principalement en AOC et produisent les 4 appellations de Limoux : Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux, Blanquette Méthode Ancestrale et Limoux.

Ils commercialisent 65 % de leur production à l'exportation. Le Domaine de Fourn à Pieusse est le plus grand domaine privé qui produit le raisin et le vinifie en mousseux selon la méthode traditionnelle dans ses caves profondes, et qui réalise toutes les opérations préalables à la mise en marché.

## LA PRODUCTION DU VIN

- Vendange manuelle
- Refroidissement de la vendange
- Macération et vinification
- Ajout de levures et de sucre
- Mise en fermentation à basse température pour une transformation très lente, d'une durée approximative d'un an, du sucre en gaz carbonique par les levures  
Durée approximative d'un an
- Élimination du résidu solide
- Élevage en bouteilles sur lattes et conservé dans des caves souterraines

## LES CÉPAGES

- Mauzac 90 %
- Chardonnay 5 % pour la souplesse
- Chenin blanc 5 % pour l'acidité

## LA DÉGUSTATION

- Température 8 °C
- Couleur jaune brillante, aux reflets verts
- Bulles très fines et persistantes
- Arômes floraux
- Saveur de pomme verte

## USAGE

C'est un vin de célébration, d'événements heureux, que l'on peut servir de l'apéritif au dessert. Peut vieillir de 5 à 8 ans.

## RÉCOMPENSES

- Millésime 2013 — 3\* 1/2 Sélection Vins et Vignobles mars 2017
- Millésime 2010 — 85/100 points au Guide Gilbert & Gaillard 2013
- Millésime 2010 — Médaille d'argent au Concours général agricole de Paris 2012