

Monsieur S

Blanquette de Limoux

Cépage : 100% Mauzac

Age des vignes : 30 ans

Sols : argilo-calcaire

Exposition : Nord et Sud

Altitude : 450 mètres

Climat : Océanique, Méditerranéen et Pyrénéen

Rendement : 45 Hl

Vinification : Première fermentation en levure

Indigène ; pas de collage ni de filtration.

Extraction : 200 Kg pour 1Hl

Elevage : 6 mois en cuve

12 mois sur lattes

Dosage : zéro gramme



Elaboré par Etienne Fort
Château Saint Salvadou
11300 BOURIEGE