



## Rhabdodon Mauzac

### Algemeen

Cave Anne de Joyeuse is gesitueerd in AOP Limoux meer bepaald in de vallei van de Aude sinds 1929. De cave hanteert een streng kwaliteitstelsel (duurzame economie en biodiversiteit) die ze zelf in het leven hebben geroepen, Protect Planet.

Dit is een alternatief voor sustainable wine growing maar een stuk strenger. Het systeem werd goedgekeurd en gecertificeerd door Veritas..

Alle leden van de coöperatie dienen erg strikte regels te volgen en worden bijgestaan door hoog technologische middelen (inclusief thermische satelliet meting van de rijpheid van de verschillende percelen). Het wijndomein heeft een erg gedetailleerd milieuplan, een eigen waterzuiveringsinstallatie, zonnepanelen, ... De enorme focus op milieuvriendelijke productie heeft zich vertaald in de aanwezigheid van een unieke flora (vb. 80 verschillende inheemse orchideeën groeien wild op het domein).

Rhabdodon ... inderdaad een dinosaurus. Ook van deze dinosaurus werden overblijfselen gevonden in Europa meer bepaald in de vallei van de Aude. Naast deze overblijfselen heeft deze bodem uiteraard nog meer fossiele resten te bieden. Ideaal om goede, minerale wijnen te maken.

De wijngaarden voor deze Mauzac-stokken situeren zich op de hoogvlaktes van deze Aude-Vallei. De rode kleigrond doorspekt met kalksteen en fossielen is een ideale terroir. Manuele en selectieve pluk. Vinificatie in kleine vaten, bâtonnage sur lies en verdere élévage op eiken vaten gedurende 5 tot 6 maanden.

### Soort

Wit elegant

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

### Druif

Mauzac

### Land

Frankrijk

### Regio

Limoux

### Jaargang

2021

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

6 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Intens goudgeel.

### Geur

Appel en peer leiden de dans, maar ook licht exotische toets, lactisch en kruiden, ook de



mineraliteit mag niet ontbreken. Tenslotte merkt men ook een vanille-toets en zelfs een beetje honing op.

### **Smaak**

In de mond verbazend vettig en mondvullend met de terugkeer van de appels en vanille.

### **Gastronomie**

Lekker bij: Aperitief, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen, ...

### **Lekker bij**

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Salades, Vederwild

### **Alcoholgehalte**

13.00 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Kurk

### **Minimaal bewaarpotentieel**

5 jaar