

Domaine  
du Grès  
Vaillant



Mauzac Brut Nature

Blanquette de Limoux | 2022  
APPELLATION LIMOUX CONTRÔLÉE



**Domaine du Grès Vaillant**  
**11 300 Saint-Polycarpe**  
**Limoux – Haute Vallée de l'Aude**  
Tél. : 06 87 80 04 33  
Mail : [gresvaillant@gmail.com](mailto:gresvaillant@gmail.com)  
Site web : [gresvaillant.fr](http://gresvaillant.fr)

8 ha de vignes **exposées nord**, sur un domaine de 93 ha (15 ha de prairies pour nourrir nos 3 chevaux de trait et nos 34 brebis, 45 ha de bois).  
Vignerons propriétaires : Aigline de Causans et Laurent Mafféïs depuis 2017



- **Terroir frais versant Nord d'argiles sur** roche mère de grès parfois affleurants, parcelle bordées de **grands chênes blancs centenaires**.
- cépage **Mauzac**
- Vignes plantées en 2002
- Densité pied/ha : 4500



- **AOC Blanquette de Limoux**
- Millésime **2022**
- **3578 cols**



- Vigne **travaillée avec nos trois chevaux de traits** : Rustica, Colette et Carolus et **pâturée par nos moutons** en hiver.
- Taille courte en gobelet palissé, **réalisée à la main sans sécateur électrique**
- Ebougeonnage, épamprage, éfeuillage et rognage **manuel**
- **Vendanges à la main** en petites caisses ajourée de 12 kg le 7 septembre



- **Pressurage pneumatique doux**
- Fermentation naturelle en **levures indigènes de la parcelle** avec réalisation d'un pied de cuve .
- Prise de bulles en **méthode traditionnelle**
- **Tirage le 23 mai 2023 – dégorgement le 16 décembre 2024**
- **Élevage de 18 mois** sur lattes pour la prise de bulles.
- Cuvée brut nature, **zéro dosée en sucre** (aucun ajout de sucre lors du dégorgement).



- Teneur en sulfites totale : **20 mg/l**
- **12,63%** d'alcool
- AT:2,87 PH:3,22



- Vin aux **bulles fines** aux notes de **pommes et d'amandes**
- à déguster en apéritif ou avec des poissons ou fruits de mer.

