

# EQUINOXE 2024 BLANC

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

L'Équinoxe symbolise l'équilibre avant le déclin du jour au profit de la nuit. Ce n'est pas un hasard si les raisins de cette cuvée entrent dans nos chais à cette date-là. Petit Courbu, Petit et Gros Mansengs, ces 3 cépages autochtones du piémont Pyrénéen sont sélectionnés pour offrir un vin singulier, vif et généreux.

## Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif, avec des sushis ou un poulet fermier rôti.

## Détails

**Viticulture** : HVE niveau 3  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Claire et Rémi Dufau  
**Domaine** : Domaine de Maouries  
**Couleur** : Blanc  
**Appellation** : AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec  
**Cépages** : Petit Courbu, Petit Manseng, Gros Manseng  
**Millesime** : 2024  
**Degrès** : 11,5 %  
**Contenance** : 0,75 L

## Dégustation

**Robe** : Dorée aux reflets verts  
**Nez** : Élégant et fruité  
**Bouche** : Les arômes d'agrumes et de fruits blancs (citron jaune, pêche blanche, groseille blanche) sont bien présents à l'attaque et en milieu de bouche, soutenus ensuite par des notes plus florales.  
**Finale** : Des notes boisées et minérales se révèlent en finale et accompagnent la vivacité de cette cuvée.  
**Garde** : 3 à 5 ans  
**Température de service** : 10-12°C

## Caractéristiques

**Terroir** : Viella. Galets roulés sur argiles bigarrées pour les Manseng, orientation Est. Argilo-calcaire pour le Petit Courbu, plein Sud  
**Cépage** : 50% Petit Courbu 30% Gros Manseng 20% Petit Manseng  
**Vendange** : Mécanique  
**Viticulture** : Le Domaine est conduit en agriculture biologique depuis 2021 et HVE 3 depuis 2018.  
**Vinification** : Pressurage direct, débourbage à froid. Fermentation en cuve fibre. Fermentation malo-lactique partielle en fûts de chêne. Vinification sans sulfites, sulfitage avant mise en bouteille.  
**Elevage** : 50% fût de chêne, 4 mois. 50% cuve en fibre de verre.

## HISTOIRE DU DOMAINE

En 2017, j'ai créé Les Vins de Claire, sur une petite partie de la propriété familiale. Des vins fruités, purs et sincères, où les cépages endémiques s'expriment pleinement. Une nouvelle page s'ouvre maintenant avec mon frère Rémi, sur la totalité de la propriété cette fois, et en agriculture biologique. Le Domaine de Maouries, terrain de jeu de notre enfance, n'a pas fini de nous révéler tous ses secrets. Forts de notre amour pour cette terre et pour les bons produits, nous avons hâte de vous faire découvrir nos vins. Du fruit, de la pureté, de l'équilibre et de la sincérité, telles sont les qualités que nous recherchons. Claire et Rémi Dufau

