

Infos techniques

Cépages

70 % Mauzac – 30 % Sauvignon

Âges des vignes

20 ans pour le sauvignon et entre 40 et 80 ans pour le mauzac

Rendement

40 hl par hectare

Récolte

Seule la récolte manuelle permet de sélectionner les meilleures grappes, certaines étant écartées partiellement ou entièrement. L'objectif premier reste la qualité, d'où une matière première irréprochable : raisins mûrs, en parfaite état sanitaire.

Vinification

Ce produit n'est donc pas chaptalisé ni acidifié. Lors du pressurage, les premiers et les derniers jus sont écartés. seul le "cœur" (le meilleur jus) ira fermenter en barrique. Vient ensuite la période de l'élevage sur lies (dépôt fin de levures mortes, bouts de pellicule...) avec de nombreux bâtonnages.

Dégustation

Visuel

Couleur jaune pâle. Limpide et brillant...

Olfactif

Très intense, puissant et agréable. Arômes de fruits à chair blanche tel que la poire. Quelques notes de noisettes grillées ainsi que des notes boisées.

Bouche

Attaque franche. Quelques notes de grillé vient se mêler aux arômes de poires william. Un vin très long en bouche avec beaucoup de gras, de rondeur et d'intensité.

Garde

ce vin peut se garder 5 à 7 ans. À carafer au moins deux heures avant de le servir.

Accord met et vin

Ce vin blanc sec de Gaillac accompagnera bien les poissons en sauce, les viandes blanches ainsi que les fromages tel que le chèvre, le comté ou bien le cantal. Il peut tout simplement se servir en apéritif.