

Infos techniques

Cépages

100 % Mauzac

Ages des vignes

40 à 80 ans pour le Mauzac

Rendement

40 hl par hectare

Récolte

La récolte s'effectue manuellement en cagette pour éviter, un maximum, de tasser la vendange. L'objectif premier reste la qualité.

Vinification

La méthode Gaillacoise, à la différence d'un champagne, s'élabore de façon naturelle, sans adjonction de sucre (pour réaliser la prise de mousse), et sans adjonction de liqueur d'expédition (ce qui permet de doser brut ou demi-sec). C'est uniquement le sucre du raisin, qui, tout au long du processus, assurera la première fermentation, la prise de mousse et le sucre résiduel contenu dans la méthode Gaillacoise.

Dégustation

Visuel

Couleur jaune pâle. Limpide et brillant. Bulles longues et fines.

Olfactif

Nez agréable, plaisant et fin. Les arômes sont sur les fleurs blanches et les fruits à chair blanche.

Bouche

Attaque franche et agréable. Les bulles sont toutes en finesse. Une finale avec de la fraîcheur.

Garde

À boire dans les 2 ans.

Accord met et vin

Ce vin est très plaisant en apéritif nature . Il passera bien sur les desserts assez sucrés. Il peut, également, accompagner tout un repas, pour les amateurs de bulles.