

Frénésie Sec



Aoc Gaillac Blanc Sec
De la rondeur et du caractère.



Cépages : Loin de l'œil, Muscadelle, Sauvignon

Nature du Sol : Argilo graveleux



Rendement : 45 hl / hectare

Age des vignes : Entre 10 et 20 ans



Vinification : Vendange à maturité, pressurage direct et débordage au froid. Fermentation en partie en barrique pendant 6 mois avec un élevage sur lie.



Garde : 1 à 3 Ans

Température de service : 7 à 9 ° C



Dégustation : Robe brillante légèrement dorée, aux reflets jaune vert. Nez de fruit à chair blanche, d'agrumes et de fruit exotique.

La bouche est très aromatique et très ronde, donnant une belle complexité.



Accompagnement : Il peut accompagner vos entrées, poissons, plats de crustacés, coquillages. Ou encore une viande blanche et des fromages de caractères.

