

Frisson d'Automne



Aoc Gaillac Blanc Doux

Frisson de douceur et de saveurs, sur une promenade exotique.



Cépages : loin de l'œil, sauvignon

Nature du Sol : Argilo graveleux



Age des vignes : Entre 15 et 25 ans

Rendement : 35 hl / hectare



Vinification : Vendanges-en sur maturation. Ramassé entre 17 et 21 degré, pressurage direct. Débourageage à froid. Fermentation à basse température.

Sucre résiduel : 100 grammes de sucres / litre



Garde : 5 à 10 Ans

Température de service : 6 à 9 ° C



Dégustation : Robe dorée brillante, aux reflets jaune or. Nez intense et fruité, fruit exotique, ou à chair blanche. Très élégant d'une belle complexité.

La bouche est souple et fine, les fruits très frais laissent place à des saveurs plus sucrées, mais bien fondues.



Accompagnement : Il accompagne à merveille vos apéritifs, foie gras, desserts et fromages (roquefort et chèvres).

