

Doux d'Elle

Aoc Gaillac Blanc Doux
Doux comme elle et sa muscadelle.



Cépages : Muscadelle

Nature du Sol : Graveleux



Rendement : 40 hl / hectare

Age des vignes : Entre 15 et 25 ans



Vinification : Vendanges-en sur maturation. Pressurage direct, débourage à froid Fermentation à basse température.

Sucre résiduel : 80 grammes de sucres / litre



Garde : 2 à 5 Ans

Température de service : 8 à 12 ° C



Dégustation : Robe dorée brillante, aux reflets jaune or. Nez intense et parfumé, on notera des arômes de pomme verte ou encore de fruit à chair blanche. La bouche est légère, élaboré et vous surprendra par sa fraîcheur et son fruit.



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

