

Mauzac 2023

AOP GAILLAC BLANC SEC

Des arômes de fleurs et de fruits, typiquement gaillacois.



100% Mauzac Sol argilo-calcaire



Rendement de 45 hl / ha Vignes âgées de 20 à 35 ans



Vendange à maturité et sélection des raisins Fermentation, élevage et vieillissement 6 mois en cuves ovoïdes.



Garde: 2 ans

Degré d'alcool : 12 %vol. Servir entre 6 et 8°C



Robe brillante, légèrement dorée, aux reflets jaune vert.

Nez de pomme verte et poire. Bouche aromatique et vive.



Apéritif, poissons et crustacés en sauce, fromage.

