

Méthode Ancestrale

AOP Gaillac Ancestrale



Terroir : Coteaux argilo-calcaire, exposition sud sud-est.

Encépagement : Mauzac Blanc.

Age moyen de la vigne : 30 ans.

Vinification : "Méthode Ancestrale": Cueillette des raisins entiers, vidés dans le pressoir pneumatique pour un pressurage doux à basse pression. Fermentation à basse température plus filtration. L'équilibre sucre/alcool étant atteint, le vin est mis en bouteille pour la prise de mousse qui dure environ 4 mois jusqu'à atteindre une pression entre 5 et 7 bars. Après affinage les bouteilles sont mises sur pointe pour être dégorgées.

Robe : Légèrement vert clair avec des reflets dorés, les bulles sont fines et nombreuses.

Nez : Pomme verte, jus de raisin.

Bouche : Fraîcheur, souplesse et remarquable fruité du Mauzac

Température de service : Autour de 5°C.

Accord : En apéritif, sur les desserts ou seul en milieu d'après-midi.

Production : 3 000 bouteilles.