

INITIAL Blanc Doux

AOP Gaillac



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

Encépagement : Mauzac et L'En de L'El.

Age moyen de la vigne : Plus de 40 ans.

Vinification : Des raisins sur maturés, vinifiés à basse température; arrêt de la fermentation pour garder entre 60 à 70 g/l de sucre résiduel.

Robe : Jaune clair, aux reflets " paille", jambes épaisses et soutenues.

Nez : Puissance intense aromatique de fruits exotiques, d'agrumes, finissant sur des notes miellées.

Bouche : Attaque vive, fraîche, bel équilibre sucré/acide laissant le palais propre.

Température de service : Autour de 6° à 8° C. Une bouteille de qualité qui peut attendre de 4 à 8 ans.

Accord : Apéritif, foie gras au naturel, roquefort, bleu des causses, épousses et desserts.

Production : 4 000 bouteilles