

Cuvée Madeleine élevé en fût de chêne AOP Gaillac Blanc Sec



Née de la passion des frères Derrieux, de la rigueur de la tradition, et de la typicité du terroir Gaillacois, cette cuvée limitée est réalisée en l'honneur de

Madeleine, nouvelle génération au Château de Lacroux.

Alliance parfaite de la finesse du loin de l'œil, de la puissance du mauzac et de la rondeur du fut de chêne, ce vin de garde, subtil et élégant, respire l'authenticité.



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

Encépagement : Mauzac 60%, Len de l'el 40%.

Age moyen de la vigne : 30 ans.

Vinification : Les grappes du loin de l'œil sont passerillées sur souche, mises en macération pelliculaire, pressurage, stabulation à froid. Fermentation en barrique de 400 l et élevage sur lies fines pendant 1an.

Robe : Jaune dorée, net, aux reflets argentés, brillant et limpide.

Nez : On est sur la maturité du fruit avec des notions de fruits secs. Après aération abricots secs, compotée de coing alliés à une palette florale de fleurs séchées et arbustes. L'élevage discret est élégant avec des notes de cire d'abeilles et d'épices douces.

Bouche : Attaque ample, belle matière avec des tanins souples qui soutiennent agréablement une richesse aromatique. Milieu de bouche dominé par l'opulence et le gras et même une fraîcheur mentholée.

Température de service : Autour de 12° C.

Accord : Vin de repas qui mérite un plat crémé : Noix de St Jacques snackées beurre-citron et safran blanc de volailles rôti à la crème de morilles - Côte de veau du Ségalar, crème et champignons. Pâtes pressées : Salers, comté .etc.

Production : 2 000 bouteilles