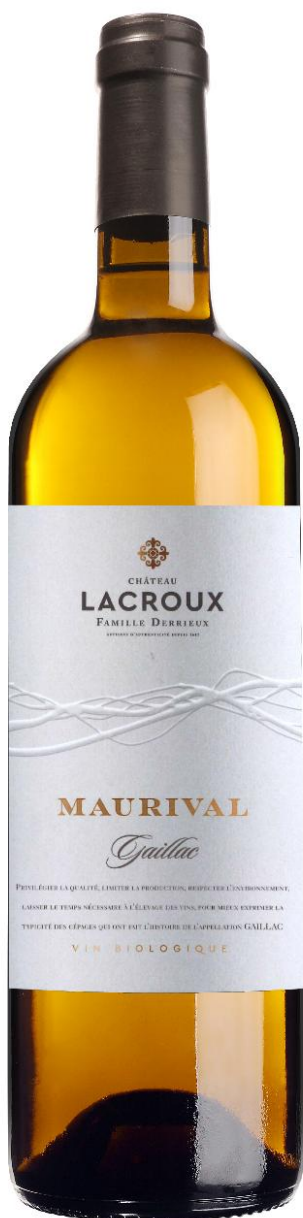


Maurival Blanc Sec

AOP Gaillac Premières Côtes



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

Encépagement : Mauzac.

Age moyen de la vigne : 25 ans.

Vinification : Macération pelliculaire, pressurage, contrôle de température durant la vinification, élevage sur lie fine pendant 8 mois.

Robe : Jaune vif avec de légers reflets verts, jambes courtes, mais très dense.

Nez : Discret légèrement beurré, noisette et fleur blanche. Finesse et élégance se confirment avec l'aération.

Bouche : Attaque ample, très bon équilibre, une structure enveloppante qui dure. En rétro-olfaction, nous retrouvons la finesse des arômes floraux qui vous explosent dans le palais (Fleur de sureau, tilleul, aubépine, fleur d'acacias). Il s'achève sur une finale remarquable avec des notes minérales. C'est la puissance et le gras qui révèlent les caractéristiques du Mauzac.

Température de service : Autour de 10° C. Une bouteille de qualité qui peut attendre.

Accord : Poule en sauce, Homard grillé, filet mignon de veau fermier à la crème, paupiette de volaille au foie gras, fromages pâtes pressées: Salers, Laguiole, Comté ...etc.

Production : 5 000 bouteilles

Distinction : Médaille d'Or 2016 du concours des vins de Gaillac. **2014**
Médaille d'Or 2019 du concours général agricole de Paris. **2017**

Sommeliers Choice Awards : 97 points, Double Gold Medal 2020, Wine of the year by country, White wine of the year.