



VINHOTA AOP GAILLAC – Blanc sec fût

Millésime : 2018

Cépage : 100% Mauzac

Sol : Argilo-Calcaire orienté sud-ouest.

Le désherbage est mécanique. Enherbement naturel alterné avec semis de féverolles.

Travail de la vigne : Les traitements phytosanitaires sont gérés de façon raisonnée, selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Taille sévère, travaux en vert, effeuillage.

Vendanges : Mécaniques à la fraîcheur du matin, 2eme quinzaine de septembre.

En cave : Les raisins ont été pressés en grappe entière. Une fois débourbé le jus a démarré sa fermentation en cuve avant d'être mis en barriques de trois vins pour y poursuivre la fermentation.

Elevage : 10 mois en barriques sur lies fines avec des bâtonnages très réguliers.

Dégustation :

Robe jaune dorée, brillante et larmoyante.

Nez harmonieux avec des notes de fruits secs (noisettes, pommes séchées) et grillées.

Bouche portée par des fruits mûrs et d'épices douces (gingembre).

Un grain tannique assure une finale nette et persistante.

A déguster à l'apéritif, sur viandes blanches, poissons et fromages.

Servir autour de 12°.

Degré alcoolique : 13 %

Fabien ROUFFIAC
ARTISAN VIGNERON

Al Couderc
81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

T : 06 87 41 46 08

fabien.rouffiac@neuf.fr

www.domainealcouderc.wixside.com