

AL COUDERC BLANC DOUX
AOP GAILLAC

Millésime : 2018

Cépages : 80 % Loin de l'œil – 20 % Sauvignon

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 : manuelles. Les grappes passerillées sont récoltées à la fraîcheur du matin, entre le 10 et 20 octobre.

En cave : Fermentation à basse température, arrêt de fermentation par filtration. Elevage 3 mois en cuve. Mise en bouteille une fois la stabilisation terminée.

Dégustation :

Robe jaune verte brillante.

Nez croquant, fruité, agréable, porté par des notes d'agrumes (écorce d'orange confite, poire, ananas), florales et de miel frais.

Moelleux à doucereux, fruité à acidulé, joli équilibre très soyeux à velouté.

Une vraie gourmandise à croquer !

A déguster à l'apéritif, foie gras, fromages de chèvre, desserts.

Servir autour de 6-8°.

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