



AL COUDERC BLANC SEC AOP GAILLAC

Millésime : 2019

Cépages : 45 % Sauvignon – 45 % Loin de l'œil – 10% 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, 1^{ère} quinzaine de septembre.

En cave : Fermentation à basse température, élevage en cuve sur lies fines pendant 2 mois. Assemblage fin décembre. Mise en bouteille en février afin de mieux conserver le fruit.

Dégustation :

Robe jaune vert pâle, brillante et très larmoyante.

Nez élégant porté par du fruit (poire, citron vert) et par des notes florales (acacia, fleurs blanches).

Soyeux, frais et fruité en bouche.

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

Servir autour de 8°.

Degré alcoolique : 12,5 %

PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2018

CERTIFIE PAT FR-BIO-01

Fabien ROUFFIAC
ARTISAN VIGNERON

Al Couderc
81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

T : 06 87 41 46 08

fabien.rouffiac@neuf.fr

www.domainealcouderc.wixside.com