

AOC GAILLAC PREMIERES COTES

Blanc sec "Vigne de Maurival"

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

Encépagement : Mauzac, Loin de l'œil.

Age moyen de la vigne : 18 ans.

Vinification : Macération pelliculaire, pressurage, contrôle de température durant la vinification, élevage sur lie fine pendant 5 mois.

Robe : Jaune clair citron avec de légers reflets verts, jambes courtes, lentes et irrégulières.

Nez : Intense et frais, beaucoup de puissance aromatique, des arômes printaniers, surtout de fleurs, (tilleul, aubépine, violette..) et de fruits secs, une élégance qui se confirme 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 de noix de muscade.

Température de service : Autour de 8° C. Une bouteille de qualité à boire sans trop attendre.

Accord : Foie gras au naturel, truite de nos rivières au beurre blanc, pièce de rouget au foie gras, velouté de langoustine, filet mignon de veau fermier à la crème, paupiette de volaille au foie gras.

