



DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



GAILLAC BLANC SEC CUVÉE CLEMENCE

Région : Occitanie, Sud-Ouest

Appellation : AOP GAILLAC

Désignation Vin blanc sec cuvée Clémence

Couleur : Blanc sec

Millésime : 2018

Cépage : Mauzac 100 %

Rendement : 50 hl / ha

Sol : Argilo-calcaire

Terroir :

Vignes plantées sur des coteaux argilo calcaire exposées sur un versant sud-ouest permettant une maturation plus longue. Le domaine est labélisé Haute Valeur Environnementale et les vignes sont travaillées en agriculture raisonnée. La conduite de la vigne : taille courte, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert et surtout vendange manuelle permettent de maîtriser les rendements et de cueillir des raisins de maturité optimale. Notre but est d'élaborer des vins avec un minimum d'intrants : pas de chaptalisation, pas de désacidification, pas d'ajouts de tanins artificiels, très peu de levurage voire inexistant sur certains vins et un minimum de soufre.

Vinification :

La cuvée est issue d'une vendange manuelle. Les raisins sont pressés et seul le « cœur » (le meilleur jus) ira fermenter en barrique durant 6 à 10 mois. Des bâtonnages réguliers (principe de remettre en suspension les lies) permettent d'amener toute la rondeur en bouche.

Notes de dégustation :

Une couleur jaune pâle, limpide et brillant. Un nez intense avec des arômes de fruits à chair blanche tel que la poire et des notes grillées. Une attaque franche, une belle longueur en bouche et une belle persistance aromatique. Un vin avec une belle rondeur et beaucoup de gras en bouche.

Garde de 4 à 5 ans

Servir à 12° c en accompagnement de poissons, viandes blanches, volailles, fromages ou tout simplement en apéritif.

