



DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



GAILLAC BLANC PERLE TRADITION

Cépages

Loin de l'œil 35 %
Muscadelle 20 %
Mauzac 20 %
Sauvignon 25 %

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 à 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 le jus est vinifié à basse température. Le vin est mis en bouteille très rapidement pour conserver le perlant naturel amené par la fermentation.

Notes de dégustation

Une couleur jaune pâle, un vin limpide et brillant. Un nez très fruité avec des arômes d'agrumes et des notes florales. Une attaque en bouche vive, le perlant amène de la fraîcheur et fait ressortir les arômes fruités. Un vin léger et fruité.

Garde de 1 à 2 ans

Servir à 9-10° c en accompagnement de poissons, fruits de mer ou tout simplement en apéritif

