



DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



GAILLAC BLANC DOUX TRADITION

Cépages

Mauzac 70 %
Muscadelle 30 %

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 par tris successifs (jusqu'à 4 passages dans la même parcelle). Les raisins sont alors en concentration maximale. Ce produit n'est donc pas chaptalisé ni levuré (fermentation déclenchée grâce aux levures naturelles du raisin). Ces raisins sont pressés lentement en grains entiers et fermentent à basse température.

Notes de dégustation

Une couleur jaune paille, limpide et brillant. Un nez intense et très fruité avec des arômes de pomme, poire, pâte de coing caractéristique du Mauzac et des notes un peu muscaté. Une attaque sur la rondeur et le fruité, une belle fraîcheur en bouche donne une finale légère. Un vin friand et fruité.

Garde 10 ans et plus.

Servir à 9-10° c en accompagnement de foie gras, dessert notamment les tartes aux fruits, les fromages à pâte persillée, les fromages de chèvres, munster ou tout simplement en apéritif.

