



# DOMAINE VAYSETTE

AOC GAILLAC



---

## GAILLAC METHODE ANCESTRALE

---

### Cépages

---

Mauzac 100 %

### 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 méthode ancestrale est issue d'une vendange manuelle. A la différence d'un champagne, la méthode ancestrale s'élabore de façon naturelle, sans adjonction de sucre (pour la réalisation de la prise de mousse) et sans adjonction de liqueur d'expédition (ce qui permet de doser le vin brut ou demi-sec). C'est uniquement le sucre de raisin, qui, tout au long du processus, assurera la première fermentation, la prise de mousse et le sucre résiduel dans la méthode ancestrale.

### Notes de dégustation

---

Une couleur jaune pâle, limpide et brillant. Bulles longues et fines. Un nez agréable et très aromatique. Les arômes dominants sont la poire et la pomme. Une attaque agréable, on retrouve bien les arômes de pomme et de poire en bouche. Une bulle fine et crémeuse laisse une sensation de douceur en finale.

Garde de 1 à 2 ans

Servir à 8° c en accompagnement de dessert ou tout simplement en apéritif.

