

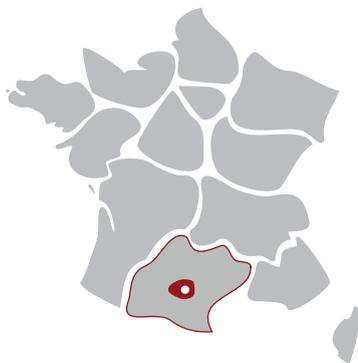


ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC

FINCTUM IN QUERCEIS DOLIIS

ALAIN GAYREL



MILLÉSIME
2019

APPELLATION
Gaillac AOP

CÉPAGES
Mauzac
(Sélection parcellaire)

ÉLEVAGE
 12 mois
en fût de chêne

TERROIR
Gaillac, Occitanie, France

HISTOIRE

Une gamme de vins qui expriment parfaitement le terroir Gaillacois, avec finesse et précision. Un équilibre vivant et distingué pour ces cuvées travaillées en toute intimité, en petites quantités, avec toute notre attention et notre savoir-faire.

Une cuvée mono-cépage «premium», travaillé dans l'intimité, sur des parcelles identifiées et en quantités limitées. La ligne «V», notre plus belle cuvée, issue de gestes précis, travaillées avec des outils de qualités et toute notre passion. Avec ce vin nous délivrons toute la singularité et le caractère du Mauzac gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle couleur jaune à reflets verts.



LE NEZ

Arômes vanillés significatif de l'élevage en fût de chêne, notes florales et fruités, saveurs amande, noisette, anis ou encore miel.



EN BOUCHE

Très long en bouche, le bois donne à cette cuvée du volume et du gras, équilibrés par une belle fraîcheur. Note vanillée bien fondue. Bouche harmonieuse et éclatante.

ACCORDS METS-VINS



Un vin bien construit qui sera idéal sur des coquilles St jacques, une lotte à l'armoricaine ou un risotto de noix de St jacques.

COULEUR

 Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

 Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Egrappage total de la vendange, pressurage pneumatique, sélection des jus puis débouillage statique à froid. Fermentation en fût de chêne pendant 3 semaines à 16/17°C. Pas de sous tirage. Élevage en fût de chêne français sur lies pendant 6 mois avec batonnage des lies 2 fois par semaine pour remettre les levures en suspension, favoriser les échanges entre le fût et le vin et donner plus de gras. Poursuite de l'élevage pendant 6 mois supplémentaires en fût.

32

P.24

 N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

 N° PAGE CATALOGUE