

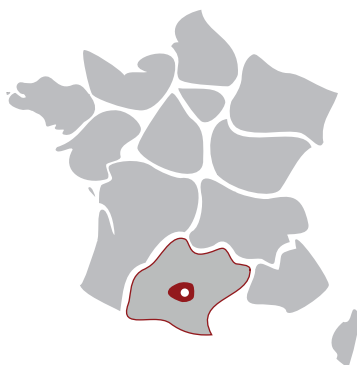


ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC

ANTIQUORUM MODO BRUT

ALAIN GAYREL



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Mauzac
(Sélection parcellaire)

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.

100% Mauzac, vendangé à la main, travaillé dans la finesse et la délicatesse. Élevé au minimum 36 mois en bouteilles sur lies fines. Une expression gourmande et fraîche soulevée par de belles bulles légères et aériennes.

Le Mauzac, sur son terroir argilo calcaire de prédilection, exprime son caractère complexe et structuré aux délicats arômes de pomme verte, de poire et de violette sublimés par des notes de pain grillé, de pâtisserie, de noisette et de miel caractéristiques d'un long élevage sur lies fines.

ACCORDS METS-VINS



Un modèle du genre, à consommer dès l'apéritif... Sur un foie gras, une poularde à la Tarnaise, un fromage à pâte persillée, et bien entendu...

En accompagnement de la tarte fine aux pommes et desserts au chocolat noir !

COULEUR

Effervescent

FORMATS



75 cl

33

P.25

 N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

 N° PAGE CATALOGUE