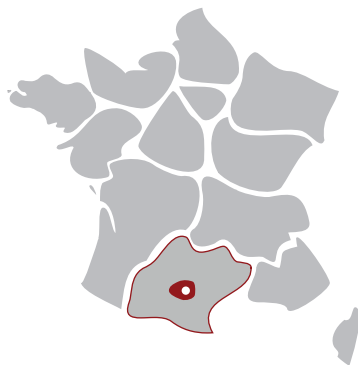




ALAIN GAYREL

ANTAN MAUZAC 2 | BLANC SEC AOP GAILLAC

ALAIN GAYREL



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

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.

Premiers jus : sélection rigoureuse

Stabulation : à froid pendant 15 jours

Fermentation : en barriques

Bâtonnage : sur lies fines pendant 6 mois

Élevage en futs : 12 mois

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle couleur jaune à reflets verts.



LE NEZ

Arômes vanillés significatifs de l'élevage en fût de chêne, notes florales et fruitées, 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

FORMATS



75 cl

