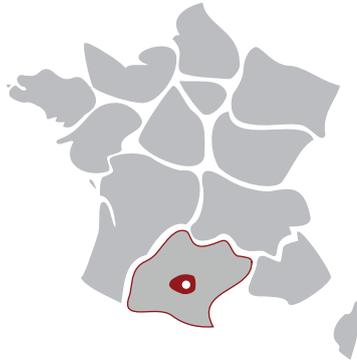




ALAIN GAYREL

# ANTAN MAUZAC 1 | BRUT 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.

**Vendange manuelle** : en caisses amenées directement au pressoir

**Sélection des raisins** : rigoureuse

**Pressurage** : champenois avec baies entières

**1ere fermentation** : levures indigènes

**2eme fermentation** : en bouteilles

**Élevage sur lattes** : au moins 36 mois

**Dégorgement** : tous les 6 mois

## NOTES DE DÉGUSTATION



### LA ROBE

Jaune clair aux reflets dorés, de fines bulles régulières qui captivent la vue.



### LE NEZ

Il exprime un caractère complexe et structuré aux délicats arômes de pomme verte, de poire, sublimés par des notes de pain grillé, de pâtisserie, de noisette et de miel caractéristiques d'un long élevage sur lies fines.



### EN BOUCHE

Elle révèle des bulles fines et élégantes, une belle expression acidulée et fruitée remarquablement équilibrée.

## 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

