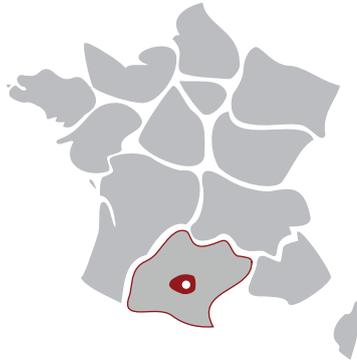




ALAIN GAYREL

ANTAN MAUZAC N°2 | BLANC SEC AOP GAILLAC

ALAIN GAYREL



CÉPAGES

Mauzac
(Sélection parcellaire)

ÉLEVAGE

 12 mois
en barrique.

TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

HISTOIRE

Une gamme de vin qui exprime parfaitement le terroir Gaillacois, avec finesse et précision. Un équilibre vivant et distingué pour cette cuvée travaillée en toute intimité, en petites quantités, avec toute notre attention et notre savoir-faire.

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, équilibré par une belle fraîcheur. Note vanillée bien fondue. Bouche harmonieuse et éclatante.

COULEUR

 Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Sélection des plus beaux Mauzac du domaine. Pressurage direct. Fermentation réalisée entièrement en barrique (neuve ou plusieurs vins maximum 3 vins). Elevage prolongé en barrique pendant 12 mois avec battonnage régulier (2/3 fois par semaine) pendant minimum 6 mois.

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.

