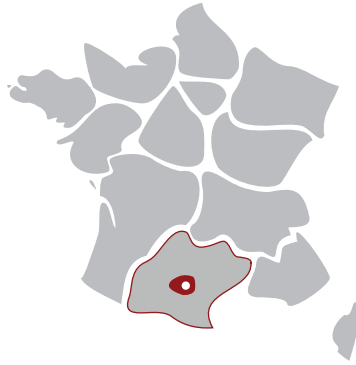




ALAIN GAYREL

ANTAN MAUZAC N°1 | BRUT AOP GAILLAC

ALAIN GAYREL



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

CÉPAGES

Mauzac
(Sélection parcellaire)

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

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.

COULEUR

○ Effervescent

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Vendange manuelle, apport du raisin à la cave en caisse (vendange non triturée). Pressurage champenois en grappe entière, pressurage long en ne gardant que le cœur du pressurage (meilleur jus). Débourage statique au froid (très peu de bourbes) puis mise en fermentation sur levures indigènes. Lorsque le taux d'alcool et le taux de sucre résiduel est atteint, la fermentation est stoppée par le froid et le vin est stabilisé/filtré. Au printemps lorsque les premières chaleurs reviennent, un pied de cuve est réalisé (avec des levures du dernier millésime) pour faire la mise en bouteille et donc la prise de mousse. Après 36 mois d'élevage sur latte dans nos chai. Le vin est dégorgé, puis commercialisé.

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 !

