

MAUZAC 2023 BLANC

DOMAINE GAYRARD



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Pour ce vin, nous avons choisi d'expérimenter sur notre terroir un cépage blanc autochtone afin d'en révéler le potentiel de fraîcheur.

- 100% Mauzac

Accords mets et vins

Idéal pour l'apéritif, en entrée ou avec des poissons crus, il fait preuve d'une certaine délicatesse de pomme fraîche et ananas,

Détails

Millesime : 2023

Degrès : 11 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Mauzac

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Laure Fabre

Theme : Vignerones!

Domaine : Domaine Gayrard

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Gaillac

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Plateau calcaire du pays Cordais au sol peu profond situé à 300 m d'altitude

Cépage : 100% Mauzac

Vendange : Vendanges Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Vinification sans soufre avec levures indigènes en cuve inox.

Elevage : Elevé en cuve inox. Leger sulfitage et filtration à la mise en bouteille

Dégustation

Robe : Robe jaune, quelques reflets verts

Nez : Fruité avec des notes d'agrumes, coing et pomme,

Bouche : Vin aromatique au arôme d'ananas et pomme. Bonne longueur en bouche.

Garde : 2 à 4 ans

Température de service : Entre 7 à 8°

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur les hauteurs du vignoble de Gaillac entre Albi et Cordes sur Ciel, le Domaine Gayrard est installé à l'orée des Causses, terre de chênes et de truffes. Laure et Pierre FABRE s'installent en 2013 afin de ranimer une tradition viticole familiale de 5 siècles. Leur défi ; remettre de la vie dans les sols, soigner leurs vignes de façon naturelle et favoriser le développement de la biodiversité pour recréer un vaste espace naturel durable et propice à la production de vins de qualité. Attachés à leur terroir, ils ont choisi de valoriser les cépages autochtones mais pas que, pour élaborer des vins conviviaux et raffinés.

