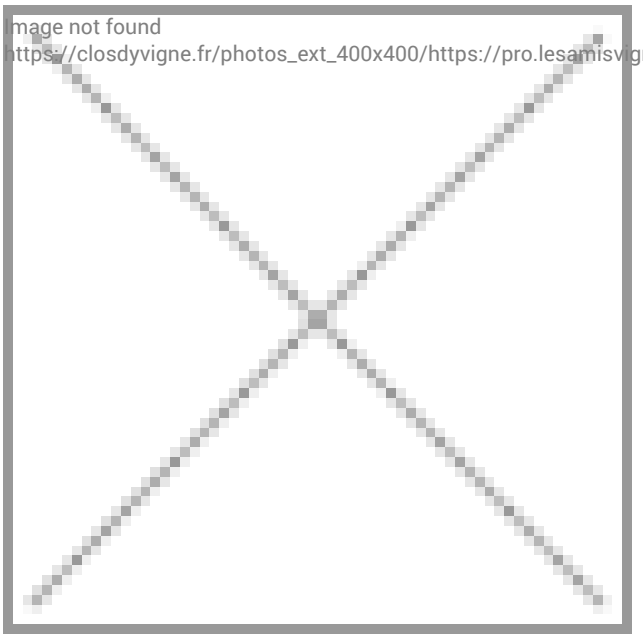
MAUZAC 2024 BLANC

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 fraicheur.

- 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

Domaine : Domaine Gayrard
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 11 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Mauzac
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Gaillac
Nom du Vigneron : Laure Fabre
Theme : Vigneronnes!

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°

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

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.

