VINS DE GAILLAC
DOMAINE VAYSSETTE
2738 Chemin des Crêtes 81 600 GAILLAC
Tel. 05.63.57.31.95 Fax. 05.63.81.56.84

GAILLAC
BLANC MOUSSEUX
Méthode Ancestrale
BRUT ou ½ sec

Mauzac

* **Cépages:** Mauzac (100 %),

* **Age des vignes :** entre 40 et 80 ans pour le Mauzac.

* **Rendement :** 40 Hl par hectare.

* **Récolte** : La récoltes' effectue manuellement en cagette pour éviter au maximum de ne pas tasser la vendange. L'objectif premier reste la qualité, d'où une matière première irréprochable: raisins mûrs, en parfait état sanitaire.

* **Vinification** : La Méthode Ancestrale, à la différence d'un champagne, s'élabore de façon naturelle, sans adjonction de sucre (pour réaliser la prise de mousse), et sans adjonction de liqueur d'expédition (ce qui permet de doser brut ou demi sec). C'est uniquement le sucre du raisin, qui, tout au long du processus, assurera la première fermentation, la prise de mousse et le sucre résiduel contenu dans la méthode Ancestrale.

DEGUSTATION

Visuel : Couleur jaune pâle. Limpide et brillant. Belles bulles longues et fines.

Olfactif : Nez agréable et aromatique. Les arômes dominant sont la pomme et la poire.

.

Gustatif : Attaque agréable. On retrouve bien les notes de pomme poire. Une finale avec de la fraîcheur. Les bulles fines laissent une sensation de douceur, comme dans les plus grand champagnes, avec de l'originalité en plus….

Garde : Les bulles se gardent 2 à 3 ans.

Accord met et vin : Ce vin peut se servir sur les desserts. Il peut très bien se servir tout simplement en apéritif. Il mérite d'être connu !!

Médaille d'Or au concours général Agricole de Paris
Coup de Cœur au Guide Hachette 2015