

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

Sauvignon - Mauzac Blanc



NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Boulbènes
Sauvignon - Mauzac

VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus
Débourbage, puis stabilisation à
Froid (5°C). Fermentation alcoolique entre 15 °C et 18 °C
suivi d'un collage et d'un soutirage. Elevage sur lies fines.

DEGUSTATION

Robe or vert, brillante et limpide
Nez fruité, rappelant la pomme et le citron.
Bouche fraîche et fruitée
Un vin plaisir à déguster à 10°C, dans les deux ans.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : - de 2 g/l
Degré : 11,5 % vol
Acidité Totale : 4 g/l

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Authentique & Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles debout sur Palette : Européenne

