Domaine du Moulin

AOC Gaillac

FRANCE

Méthode Ancestrale
Pet Nat

Blanc Brut

Culture Biologique

Situés sur les deux rives du Tarn, entourant la ville historique de Gaillac, les 38 hectares du Domaine du Moulin allient deux terroirs de haute qualité et un encépagement original. Les Braucols et Duras en rouge, les Loin de l'œil, Muscadelles et Mauzac en cépages blancs, autant de cépages traditionnels qui apportent la complexité aromatique, l'élégance, la finesse des vins de l'appellation. Cette conjonction exceptionnelle donne à notre production une personnalité unique.
Vignerons indépendants depuis six Générations.

100% Mauzac blanc

11%

750 ml

Récolté à la main sur des vieilles parcelles de Mauzac, le raisin est vendangé entre 11°C et 11.5°C pour garder toute la fraicheur et les arômes de pomme verte du cépage.
Rendement : 45 - 50 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 15 ans

Fermentation à basse température pour toujours favoriser l'arôme du Mauzac. La fermentation est arrêtée au froid puis le vin est mis en bouteille pour terminer sa fermentation (méthode Gaillacoise), **sans ajout de liqueur.**

Élevé en bouteille durant 5 mois minimum.

Couleur :
Blanc fines bulles.
Au nez :
Arômes de pommes vertes.

En bouche :
Développe des arômes de pommes vertes, fin et élégant, vin de plaisir aux bulles fines.

Accords mets & vin :
En apéritif. À table avec une croustade aux pommes et autres desserts.

Taux de sucre : 6 g/L

Servir très frais.

A boire jeune pour profiter des arômes de pommes.

Open, Drink, Enjoy

ARTS DU VIN
UN MONDE DE CULTURES

819-314-8350
info@artsduvin.com
www.artsduvin.com

ARTS du Vin Inc.
1805 Av du Marais-Ombragé #102
Drummondville, Qc. J2C 0B5