

## Fiche technique méthode ancestrale Domaine Duffau millésime 2014

Appellation : Gaillac

Cépage : Mauzac

Age des vignes : 40 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud-est

Rendement : 55 hl/ha

Vendanges manuelles



Vinification suivant la méthode ancestrale. Après pressurage et débourage, le moût fermente à basse température (< 16°C), arrêt de fermentation par le froid, filtration et mise en bouteille. La prise de mousse est réalisée grâce au sucre résiduel du vin de base (pas d'ajout de liqueur).

Ce vin vif et fruité se caractérise par des arômes de pomme verte spécifiques du cépage Mauzac et par un faible degré alcoolique (9%). Bulle fine et agréable.

Servir très frais en apéritif ou en dessert, une tarte aux poires / amandes par exemple.

Autres caractéristiques techniques du vin :

	Brut (5500 bts en 2014)	Demi-sec (1300 bts en 2014)
Sucres résiduels	23 g/l	46 g/l
SO2 total	63 mg/l	66 mg/l

Tarif propriété : 9 € TTC par bouteille

2014 Brut : noté 88/100 dans le Guide Gilbert et Gaillard 2015. Médaille d'argent au concours des vins de Macon pour le demi-sec.

2013 Brut : coup de cœur de la Revue des Vins de France (Février 2014). Le millésime 2012 a reçu la médaille d'or à Gaillac et la médaille d'argent à Macon.

Il existe une cuvée de ce vin sans sulfites ajoutés au tarif caveau de 12 € par bouteille

[www.domaine-duffau.com](http://www.domaine-duffau.com)

