

Fiche technique Loin de l'œil Domaine Duffau 2017

Appellation : Gaillac

Cépage : Loin de l'œil

Age moyen des vignes : 23 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges manuelles



Le Loin de l'Oeil, de son véritable nom Len de l'El en occitan, est un cépage local de la région de Gaillac. La grappe a un long pédoncule et se trouve loin de son attache (l'œil) d'où le nom de ce cépage.

Les vignes ont été passerillées sur souche, la baguette qui porte l'essentiel des grappes a été coupée une quinzaine de jours avant les vendanges afin de permettre de conserver l'acidité et de concentrer les arômes. Les deux tiers de la récolte ont fermenté et été élevés en fûts de chêne pendant 6 mois dans le style des vins de Bourgogne (bâtonnage), le tiers restant étant élevé en cuve.

Vin structuré et gras avec des arômes persistants notamment de gelée de coing et une longue finale sur des notes toastées, d'amandes et noisettes.

Ce vin s'accorde avec des fromages à pâte dure comme un Comté ou un Beaufort, la viande de veau ou un poisson en sauce, un saumon par exemple.

Servir frais mais pas trop froid (11 °C) et laisser respirer le vin en ouvrant la bouteille en avance ou en carafant le vin.

Autres caractéristiques techniques de ce vin :

Alcool : 14 %1

SO2 total : 37 mg/l

Nombre de bouteilles produites en 2017: 680

Prix au domaine : 9 € par bouteille

www.domaine-duffau.com