

## Fiche technique méthode ancestrale Domaine Duffau millésime 2018

### En conversion vers l'agriculture biologique

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 et poire spécifiques du cépage Mauzac et par un faible degré alcoolique. 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 ( 2600 bts en 2018)	Demi-sec (1600 bts en 2018)
Degré	9 %	10%
Sucres résiduels	16 g/l	41 g/l
SO2 total	<10 mg/l non détecté	<10 mg/l non détecté

Tarif propriété : 9 € TTC par bouteille

Brut 2018 et Demi-sec 2016 : une étoile au Guide Hachette

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.

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)