

## Fiche technique méthode ancestrale sans sulfites ajoutés

### Domaine Duffau millésime 2016

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 débourbage, 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 (pomme reinette pour ce millésime) spécifiques du cépage Mauzac et par un faible degré alcoolique (10%). Bulle fine et agréable. Une légère aération fait ressortir les arômes de ce vin.

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

Autres caractéristiques techniques du vin :

	1400 bts (lot DUFBSS17)
Sucres résiduels	15 g/l
SO2 total	Non détecté aux analyses

Tarif propriété : 12 € TTC par bouteille

2014 Brut classique : 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 classique : 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.

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