

Fiche technique OR N°1 Loin de l'œil doux Domaine Duffau millésime 2012

Appellation : Gaillac

Cépage : Loin de l'Oeil

Age des vignes : 20 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud

Rendement : 15 hl/ha

Effeillage et vendanges manuelles en fin d'automne

Après pressurage et débourage, le moût fermente à basse température en barrique, arrêt de fermentation par filtration tangentielle puis remise en barrique pour un élevage total en barrique avant la mise en bouteille.

Arômes de fruits confits, écorces d'orange, abricot sec, et de miel. La puissance aromatique assure fraîcheur et équilibre à ce vin concentré.

Servir frais (10°) sur un foie gras, un roquefort ou un dessert peu sucré.

Autres caractéristiques techniques du vin :

Sucres résiduels : 154 g/l

Alcool : 11 %

SO2 total : 135 mg/l

Nombre de bouteilles produites : 2200

Tarif : 15 € TTC par bouteille de 50 cl

Note de 94/100 Guide Gilbert et Gaillard 2014.

www.domaine-duffau.com



Le saviez-vous ? Le Len de l'el en occitan ou Loin de l'œil en français est un cépage que l'on ne trouve que dans la région de Gaillac. Il tire son nom de la forme de sa grappe avec un long pédoncule loin de son attache (l'œil). Ce cépage se caractérise par des arômes floraux et d'agrumes. Il est entre dans la composition de vin blancs secs et est particulièrement apte à la production de vins liquoreux grâce à sa bonne capacité à supporter les intempéries de fin de saison.