



fruor ergo sum

Fiche Technique • Blanc Doux 2008

Technique

Appellation	AOC Gaillac
Couleur	Blanc
Type	Doux
Millésime	2008
Degré	11.5%
Sucre	136 g/l

Terroir

Superficie plantée	0,6 hectares
Sols	Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac
Exposition	Sud-ouest
Cépages	50% Muscadelle et 50% Loin de l'Œil
Age moyen des vignes	60 ans

Culture & Élevage

Mode de récolte	Vendanges manuelles avec tris successifs.
Vinification	Traditionnelle avec maîtrise des températures de fermentation

Production

Rendement	10 hl / ha
Densité de plantation	5.260 pieds / ha

Dégustation

Couleur	Beau jaune d'or.
Nez	Intense et complexe sur des notes de cire d'abeille et d'abricot mûr
Bouche	Très bel équilibre, finale persistante.

Accord Mets & Vins

Servir frais (10°) en apéritif, avec des fromages à pâte persillée, sur un foie gras ou sur un dessert.

Médaille

Or au Concours Général Agricole 2009.

Dans la presse

Guide Hachette 2010, 2 étoiles « *Le coup de cœur n'est pas loin. C'est un très beau liqueux que signe ici Eric Lepine, vigneron depuis 2002. Vêtu d'une superbe robe jaune d'or, ce 2008 dévoile un nez d'une grande finesse où l'on perçoit le coing et la poire confits, les fruits secs et le caramel. La bouche est un modèle d'équilibre: à la fois riche, ample et fraîche. Les notes confites et caramélisées sont toujours là, jusqu'à la longue finale. Un seul mot à retenir: harmonie.* »