



fruor ergo sum

Fiche Technique • Blanc Doux 2005

Technique

Appellation	AOC Gaillac
Couleur	Blanc
Type	Doux
Millésime	2005
Degré	13%
Sucre	98 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	50 à 54 ans

Culture & Élevage

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

Production

Rendement	20 hl / ha
Densité de plantation	5.260 pieds / ha

Dégustation

Couleur	Jaune paille.
Nez	Un joli nez complexe sur des notes de coing et d'agrumes.
Bouche	Très ample, du gras; on retrouve les arômes citronnés mêlés à ceux du miel, belle persistance.

Accord Mets & Vins

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

Médaille

2eme prix au Concours Régional des Vins du Sud-Ouest 2006.

Dans la presse

Guide Dussert Gerber 2007: « Remarquable Gaillac doux 2005, avec ces notes d'orange confite en bouche, très fin, dense et onctueux, parfait à l'apéritif »