



fruor ergo sum

Fiche Technique • Blanc Doux 2007

Technique

Appellation	AOC Gaillac
Couleur	Blanc
Type	Doux
Millésime	2007
Degré	13%
Sucre	126 g/l

Terroir

Superficie plantée	0,6 hectares
Sols	Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac
Exposition	Sud-ouest
Cépages	43% Muscadelle et 57% Loin de l'Œil
Age moyen des vignes	50 à 55 ans

Culture & Élevage

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

Production

Rendement	19 hl / ha
Densité de plantation	5.260 pieds / ha

Dégustation

Couleur	.
Nez	.
Bouche	.

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 2008.

Dans la presse

Guide Hachette 2009 « La robe est jaune et limpide, le nez subtil, sur le fruit. La bouche, dans le même registre, persiste longuement sur des sensations fraîches et fruitées »