



*fruor ergo sum*

## Fiche Technique • Blanc Doux 2009

### Technique

Appellation	AOC Gaillac
Couleur	Blanc
Type	Doux
Millésime	2009
Degré	12.5%
Sucre	167 g/l

### Terroir

Superficie plantée	2,9 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

Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2010.

### Dans la presse

Guide Hachette 2011, 2 étoiles « Ce liquoreux mi-muscadelle, mi-Loin de l'Œil a eu de chaleureux partisans au grand jury des coups de cœur, comme l'an dernier pour le 2008. Depuis son installation en 2002, Eric Lépine s'impose comme un vigneron de talent. Il signe ici une cuvée remarquable, brillante et dorée, d'abord sur la retenue et qui s'ouvre à l'agitation sur des notes subtiles et douces de pomme au four. La bouche est l'alliance superbe du nerf et de la douceur, le tout longuement tapissé de fruits mûrs et de fruits secs. Apéritif, foie gras ou dessert: ce Gaillac sera à son aise. »