

Fiche technique cuvée Perline Domaine Duffau millésime 2018

En conversion vers l'agriculture biologique

Appellation : Gaillac

Cépage : Muscadelle(57%), Sauvignon (31%), Mauzac (6%),
Loin de l'œil (6%)

Age moyen des vignes : 30 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud et est

Rendement : 45 hl/ha

Vendanges manuelles

Après pressurage et débourage, le moût fermente à basse température, mise en bouteille rapide pour conserver le gaz de fermentation qui donne le perlé.

Arômes d'agrumes (citron et pamplemousse) et de fruits à chair blanche (pomme, pêche). La rondeur de la muscadelle se marie harmonieusement avec la fine perle de ce vin.

Servir frais (10°) en accompagnement de raclette, fruits de mer ou poissons, convient aussi en apéritif, nature ou en kir.

Autres caractéristiques techniques du vin :

Alcool : 12%

SO2 total : 46 mg/l

Nombre de bouteilles produites pour ce millésime : 3500

1 étoile au guide Hachette 2020

Tarif propriété : 5,5 € TTC par bouteille de 75 cl

www.domaine-duffau.com

