



Fiche technique méthode ancestrale sans sulfites ajoutés

Domaine Duffau millésime 2022

Appellation : Gaillac

Cépage : Mauzac

Age des vignes : 40 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud-est

Rendement : 55 hl/ha

Vendanges manuelles



Vinification suivant la méthode ancestrale. Après pressurage et débourbage, le moût fermente à basse température (< 16°C), arrêt de fermentation par le froid, filtration et mise en bouteille. La prise de mousse est réalisée grâce au sucre résiduel du vin de base (pas d'ajout de liqueur).

Ce vin vif et fruité se caractérise par des arômes de poire et de pomme spécifiques du cépage Mauzac et par un faible degré alcoolique (10%). Bulle fine et agréable. Une légère aération fait ressortir les arômes de ce vin.

Servir très frais en apéritif ou en dessert, une tarte aux poires / amandes par exemple.

Autres caractéristiques techniques du vin :

	2100 bts 75cl + 50 bts 150cl (lot DUF22BR)
Sucres résiduels	10 g/l
SO2 total	Non mesurable (<10 mg/l)