

Fiche technique cuvée Perline Domaine Duffau millésime 2015

Appellation : Gaillac

Cépage : Sauvignon (35%), Muscadelle(40%), Mauzac (20%),
Loin de l'œil (5%)

Age moyen des vignes : 20 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud et est

Rendement : 45 hl/ha

Vendanges manuelles pour muscadelle, Mauzac et Loin de l'œil, passerillage sur souche pour le Loin de l'œil.

Après pressurage et débouillage, 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). Le Sauvignon et le Mauzac constituent l'essentiel de la base aromatique, la muscadelle permet d'arrondir l'attaque et le Loin de l'œil apporte du gras.

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

Autres caractéristiques techniques du vin :

Alcool : 12,5%

Nombre de bouteilles produites : 1600



www.domaine-duffau.com