

Fiche technique OR N°3 Loin de l'œil doux Domaine Duffau millésime 2017

Appellation : Gaillac

Cépage : Loin de l'Oeil

Age des vignes : 20 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud

Rendement : 15 hl/ha

Effeillage et vendanges manuelles en fin d'automne

Après pressurage et débourbage, le moût fermente à basse température en cuve, arrêt de fermentation par filtration tangentielle puis mise en bouteille rapide pour garder le fruité.

Arômes de pêche blanche et abricot sec qui évolueront dans le temps vers des notes de miel. Bonne fraîcheur.

Servir frais (10°) sur un foie gras, un roquefort ou un dessert peu sucré.

Autres caractéristiques techniques du vin :

Sucres résiduels : 93 g/l

Alcool : 10.5 %

SO2 total : 86 mg/l

Nombre de bouteilles produites : 830

Tarif : 9 € TTC par bouteille de 50 cl

Médaille d'or concours AVGF

www.domaine-duffau.com



Le saviez-vous ? Le Loin de l'œil en occitan ou Loin de l'œil en français est un cépage que l'on ne trouve que dans la région de Gaillac. Il tire son nom de la forme de sa grappe avec un long pédoncule loin de son attache (l'œil). Ce cépage se caractérise par des arômes floraux et d'agrumes. Il est entre dans la composition de vins blancs secs et est particulièrement apte à la production de vins liquoreux grâce à sa bonne capacité à supporter les intempéries de fin de saison.