



DOMAINE VAYSETTE

AOC GAILLAC



GAILLAC BLANC DOUX CUVÉE MAXIME

Cépages

Loin de l'oeil 80 %
Muscadelle 20 %

Terroir

Vignes plantées sur des coteaux argilo calcaire exposées sur un versant sud-ouest permettant une maturation plus longue. Le domaine est labélisé Haute Valeur Environnementale et les vignes sont travaillées en agriculture raisonnée. La conduite de la vigne : taille courte, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert et surtout vendange manuelle permettent de maîtriser les rendements et de cueillir des raisins à maturité optimale. Notre but est d'élaborer des vins avec un minimum d'intrants : pas de chaptalisation, pas de désacidification, pas d'ajouts de tanins artificiels, très peu de levurage voire inexistant sur certains vins et un minimum de soufre.

Vinification

A l'instar des vendanges tardives, son credo, c'est la pourriture noble, ce fameux champignon qu'on connaît sous le nom de Botrytis Cinéreas. La cueillette manuelle s'impose, et se déroule en plusieurs tris successifs qui prolongent les vendanges parfois jusqu'à la fin novembre. Ce produit n'est donc pas chaptalisé ni levuré (levures naturelles du raisin). Le pressurage se fait en grains entiers et la fermentation en barrique neuve. L'équilibre final de ce vin est 11 % vol + 200 grammes de sucre résiduel.

Notes de dégustation

Une couleur jaune or, limpide et brillant. Un nez très riche et d'une grande complexité avec des arômes d'abricot sec, ananas et caramel au beurre salé. Une attaque explosive. Très riche et suave, les notes de fruits exotiques persistent en bouche. Un vin très fin, complexe et riche avec une très grande longueur en bouche.

Garde 15 ans et plus.

Servir à 9-10° c en accompagnement du foie gras, les fromages à pâtes persillées, le melon, le chocolat ou tout simplement en apéritif.

