

## AOC GAILLAC EFFERVESCENT

### “Vigne de Blazy” Brut

**Terroir** : Coteaux argilo-calcaire, exposition sud sud-est.

**Encépagement** : Loin de l'œil.

**Age moyen de la vigne** : 20 ans.

**Vinification** : "Méthode Traditionnelle" après sélection d'un vin de base (blanc sec) auquel on fait faire une deuxième fermentation à l'aide de levures sélectionnées et du sucre, en bouteille. Avant le dégorgement, le vin, entre-temps transformé en "vin mousseux", y restera au moins 9 mois et maximum 2 ans. Une fois le dépôt enlevé on choisit la quantité de liqueur de dosage (p.ex. "brut": 6-9g/la liqueur).

**Robe** : Vert clair légèrement avec des reflets dorés.

**Nez** : Fruité, pomme verte.

**Bouche** : Fraîche, acidité discret.

**Température de service** : Autour de 6°C.

**Accord** : En apéritif; avec des crustacés et des poissons, des entrées "sophistiquées" (saumon fumé, caviar etc.) et les jours de fête.

