



Serena

MUSCADELLE

AOC GAILLAC DOUX

CÉPAGES : 100% Muscadelle.

NATURE DU SOL : Gravier sablo-limoneux / Argile à gravier de la rive gauche du Tarn. Terroir de graves préservé.

AGE MOYEN DES VIGNES : Moyenne de 28 ans.

RENDEMENTS : 25 hectolitres hectare

VINIFICATION : vendange manuelle, tri sur pied et sur grappe, pourriture noble. Pressurage immédiat, débouillage à froid, fermentation à basse température puis arrêt de fermentation.

SUCRES : Environ 80 grammes.

CONDUITE DES VIGNES : Enherbement naturel maîtrisé depuis 1992 sans engrais chimiques depuis 20 ans. Taille en cordon de Royat courtes ou alterné (tirettes) selon les cépages. Palissage haut, 2 mètres de feuillage.

DÉGUSTATION : Bel équilibre entre sucre et acidité, mélange d'arômes d'agrumes et de miel. Ce vin peut être servi à l'apéritif, avec du foie gras et au dessert.