



PERLA AOP GAILLAC PERLE

Millésime : 2019

Cépage : 100% Mauzac

Sol : Argilo-Calcaire orienté sud-ouest.

Le désherbage est mécanique. Enherbement naturel alterné avec semis de féverolles.

Travail de la vigne : Les traitements phytosanitaires sont gérés de façon raisonnée, selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Taille sévère, travaux en vert, effeuillage.

Vendanges : mécaniques, 2eme quinzaine de septembre.

En cave : Fermentation à basse température, élevage en cuve sur lies fines pendant 2 mois. Assemblage fin décembre. Mise en bouteille en février afin de mieux conserver le fruit.

Dégustation :

Robe jaune pâle, reflets verts et larmoyants.

Nez frais, porté par des notes fruitées type pomme, poire, pamplemousse.

Velouté à acidulé en bouche.

Perles fines qui donnent une finale agréable.

A déguster à l'apéritif, fruits de mer.

Servir autour de 10°.

Degré alcoolique : 11,5 %

PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2018

CERTIFIE PAT FR-BIO-01

Fabien ROUFFIAC
ARTISAN VIGNERON

Al Couderc
81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

T : 06 87 41 46 08

fabien.rouffiac@neuf.fr

www.domainealcouderc.wixside.com