

**MAUZAC**  
AOP GAILLAC  
VIN BLANC SEC FRUITÉ



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



**PROFIL :**

Ce cépage blanc semble être originaire du village de « Meauzac » à proximité de Montauban. Il s'est développé le long de la vallée du Tarn jusqu'à Gaillac. Comme l'Ondenc il a souffert de de l'engouement pour les cépages dits Bordelais au XXème siècle mais reste un cépage emblématique des vignobles tarnais par sa polyvalence. Il peut se décliner en vins secs, moelleux ou encore effervescents.

**VITICULTURE :**

- Cépage : Mauzac
- Climat : climat atlantique avec des tendances méditerranéennes. Présence de vent d'Autan.
- Terroir : parcelles de sols argilo-calcaires.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :**

Vendanges manuelles en mi-Septembre suivi d'un pressurage progressif en douceur. Macération pré-fermentaire sur bourbes fines avec remises en suspension. Fermentation en cuves avec bâtonnages et élevage en cuve pendant 6 mois.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

D'expression sec, ce blanc délicat offre des notes de verveine, de tilleul, de poire juteuse et de fruits blancs extrêmement savoureux. La bouche joue le registre de la finesse et de la rondeur, avec une touche fraîche et saline, de miel fin également, qui s'étire dans une finale de belle persistance.

**CONSEILS DE SERVICE :**

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 2 – 4 années
- Accords mets & vins : côtes de porc, volailles paupiettes, terrines de volailles, poisson en sauce, fromages à pâte pressée.



EAN : 3760201500484  
Poids : 1,47 kg  
Liège  
Dim : 295 x 87 ø mm



EAN : 23760201500488  
Dim : 300 x 265 x 185 mm  
Orientation bt : →  
Poids : 9.2 kg

6 BT



EUR (80 x 120 cm)  
8 couches x 11 cts = 88 cts  
Poids : 831 kg / Hauteur : 1.6 m

VMF (100 x 120 cm)  
9 couches x 12 cts = 108 cts  
Poids : 1 025 kg / Hauteur : 1.8 m