



Les raisins utilisés pour l'élaboration de ce vin viennent des parcelles de Sols argilo-calcaires et limoneux de Gaillac.



Ce vin provient des cépages de Mauzac et Loin de l'Oeil.



La vinification se fait grâce à un pressurage doux à faible pression, débourbage à froid avant fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines avant conditionnement.



*Notes de dégustation* : Nez expressif et typé de notes minérales et exotiques (ananas). Bouche riche, pleine et longue où l'on retrouve les arômes décelés au nez.



*Conseils de l'oenologue* : Servir à 8°C - 10°C en accompagnement de poissons à chair fine et délicate, volailles de Bresse ou ris de veau aux truffes.



Médaille d'Or au concours International des Vins de Lyon

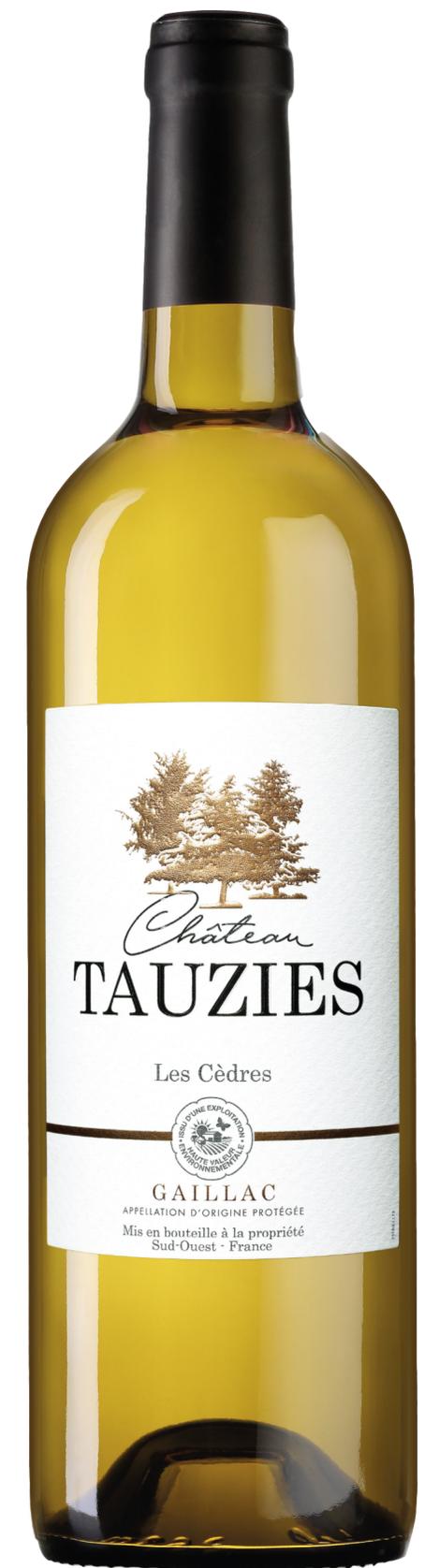
\*appellation d'Origine Protégée

# LES CÈDRES

## AOP\* Gaillac Blanc Sec

vignoble en conversion BIO

certifié par FR-BIO-10



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*