LES CÈDRES
CHÂTEAU TAUZIÈS

AOP* Gaillac Blanc Sec



MILLÉSIME 2025

VIGNOBLE

Gaillac
Sols argilo-calcaires et limoneux.

CEPAGE

Loin de l'Œil et Sauvignon blanc.

VINIFICATION

Pressurage doux à faible pression, débourbage à froid avant fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines avant conditionnement.

NOTES DE DEGUSTATION

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, volailles ou ris de veau.

*Appellation d'Origine Protégée – Vin biologique certifié par FR-BIO-1

Château de Tauziès · 1850 Route de Cordes · 81600 Gaillac · chateaudetauzies.com

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