Château TAUZIES

TAUZIÈS
MÉTHODE ANCESTRALE
AOP* Gaillac



VIGNOBLE
Côteaux argilo calcaires et colluvions

CEPAGE
100% Mauzac

VINIFICATION
Une seule fermentation alcoolique issue de levures endogènes est nécessaire pour l'élaboration de la Méthode Gaillacoise ancestrale. La fermentation commence en cuve et se termine dans la bouteille (prise de mousse), sans adjonction de liqueur.

NOTES DE DEGUSTATION
Robe jaune pâle effervescente. Nez frais et expressif, aux arômes de pomme Granny croquante, révélés par la méthode d'élaboration. Bouche fraîche, ronde et fruitée, équilibrée et persistante.

CONSEILS DE L'OENOLOGUE
Servir à 5-6°C. Se dégustera sur des mets délicats comme un carpaccio de coquilles Saint-Jacques, un fromage raffiné ou encore un dessert chocolaté.

A boire dès maintenant, se dégustera pendant 2 ans.

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

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