

ESPRIT DE LABASTIDE DEMI-SEC

La Cave de Labastide est installée au cœur du vignoble millénaire de Gaillac. La double influence climatique (atlantique et méditerranéenne), la diversité des sols tarnais et la typicité des cépages plantés constituent son terroir. Dotée d'un savoir-faire de plus d'un demi-siècle, la Cave de Labastide propose une large palette de vins respectueux de ce terroir et emblématique de la région.

Dénomination : Esprit de Labastide
Type de vin : AOC Gaillac Méthode Gaillacoise
Millésime : Non millésimé
Degré : 10°
Centilisation : 75 cl – bouteille champenoise

Cépages
100% Mauzac

Vinification

Issus exclusivement de raisins blancs pressés lentement, le vin est vinifié en méthode gaillacoise. La fermentation contrôlée à basse température se poursuit en bouteilles avec les sucres naturels des raisins sans ajout de liqueur de tirage (contrairement à une méthode champenoise) pendant une période de 9 mois au minimum. Une opération de « dégorgement » pour évacuer les levures est ensuite réalisée avant la seconde mise en bouteille définitive.

Notes de dégustation

Belle robe jaune, brillante avec des bulles fines. Le nez est élégant, marqué par des notes de pommes mûres typiques du Mauzac. La bouche est onctueuse et bien équilibrée avec une sensation de douceur.

Consommation - Accords mets -vins

A servir bien frais (6-8°). Parfait à l'apéritif il sera le compagnon privilégié d'un grand nombre de desserts notamment les tartes tatin ou une croustade aux pommes.



Cave de Labastide BP 12 – 81150 MARSSAC

Tel : 05.63.53.73.73 – Fax : 05.63.53.73.74

www.cave-labastide.com Email : commercial@cave-labastide.com

SCA – SIRET 777 225 202 00012 – Agrément 81.86 – CCP Toulouse 1459.05 J

TVA intracommunautaire : FR 94 777 225 202

