

DOMAINE PLAGEOLES



Muscadelle

F
I
C
H
E

T
E
C
H
N
I
Q
U
E



Toutes nos vignes sont travaillées en cultures biologiques (certification AB) et taillées en gobelet, taille traditionnelle du vignoble.

Appellation : AOP Gaillac Doux

Couleur : Blanc

Cépage : Muscadelle

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

Densité de plantation : 5000 pieds/ha taillés en gobelet.

Rendements : 15 hl / ha

Vendanges : manuelles après passerillage des raisins sur souche et développement de la pourriture noble.

Vinification :

Pressurage direct, débourage statique une nuit, maîtrise des températures si nécessaire. Levure indigène. Fermentation et élevage en demi-muîts (barriques de 500 ou 600 litres).

Caractéristiques :

Nez délicat et subtil de fleurs blanches, pêche, abricot, ample, riche, très bien équilibré.

Garde : de 10 à 15 ans

Température de service : 7°C l'été, 9°C l'hiver