

14 – LE GAILLAC MOUSSEUX

Le Gaillac mousseux

Le Gaillac Mousseux est élaboré à partir de la **méthode traditionnelle**, ou à partir de la **méthode gaillacoise**.

Les AOC

Le Gaillac mousseux Méthode Traditionnelle et Méthode Gaillacoise.

Les cépages sont le **Len de l'El, Mauzac blanc, Mauzac rosé, Muscadelle blanc, Ondenc blanc, Sauvignon blanc, Sémillon blanc.**

La récolte s'effectue manuellement en cagette pour éviter un maximum de ne pas tasser la vendange. L'objectif premier reste la qualité.

En **méthode gaillacoise**, antérieure de 200 ans à la méthode champenoise, le vin est **mis en bouteilles alors qu'il contient encore du sucre non fermenté**. La **fermentation se poursuit en bouteille**, et laisse un dépôt important.

On laisse **vieillir deux ou trois ans**, et on obtient alors un **vin moelleux, fruité, à l'arôme délicat**.

Dégustation

Gaillac mousseux tradition gaillacoise

Se sert très **frais, exaltante** première note ou dernière harmonie de tout repas réussi.

Visuel : Couleur jaune pâle. Limpide et brillant . Les bulles sont longues et fines.

Olfactif : Nez très agréable et aromatique. Les arômes dominant sur la pomme et la poire.

Gustatif : Attaque agréable. On retrouve bien les notes de pomme poire, et une finale avec de la fraîcheur. Les bulles fines laissent une sensation de douceur, comme dans les plus grands champagnes, avec de l'originalité en plus...

Garde : Les bulles se gardent entre 2 et 3 ans.

Accord mets et vins : Ce vin se marie très bien avec les **desserts** surtout avec toutes les **tartes aux fruits**. Il peut très bien se servir en **apéritif**.

Gaillac mousseux méthode traditionnelle

Sa finesse et sa richesse en sève font de lui un merveilleux apéritif

Visuel : Couleur jaune pâle. Limpide et brillant. Bulles longues et fines

Olfactif : Nez agréable, plaisant et fin. Les arômes sont sur les fleurs blanches et les fruits à chair blanche.

Gustatif : Attaque franche et agréable. Les bulles sont toutes en finesse. Une finale avec de la fraîcheur.

Garde : A boire dans les 2 ans.

Accord mets et vins : Ce vin est très plaisant en **apéritif nature ou accompagné d'une liqueur de mandarine**. Il peut également accompagner tout un repas pour les amateurs de bulles. Le Gaillac mousseux doux, puissant et floral enchantera les **desserts**.