

# Fauvette Dorée BIO IGP Côtes du Tarn

Complexe - doux - exubérant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Gaillac	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> Les Vignals	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 32152715
<b>Culinaire</b> Plateaux de fromage avec roquefort et fromage de chèvre, apéritif avec tomates séchées.	<b>Élevage</b>

## À PROPOS DU VIN

Les vignes sont enracinées sur des coteaux avec des plateaux argilo-calcaires. Les raisins surmûris sont vendangés à la main en trois passages. Juste après, ils sont pressés et le jus est versé dans des fûts de 400 litres en chêne français. La fermentation a lieu entre 16 et 18°C, elle est lente en raison de la forte concentration en sucre. Lorsque l'équilibre gustatif est atteint, la fermentation est arrêtée et le vin est filtré. Le vin est ensuite à nouveau mis en fûts et vieilli pendant 12 mois supplémentaires.

Qualité: Un vin avec une certaine fraîcheur, une douceur séduisante et un bon équilibre.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Or jaune avec des reflets ambrés.

### Aromatique

Aromatique: Nez fruité mûr d'orange confite, de coing et de mangue, notes de miel et d'épices.

### Corps

Corps: Vin corsé, avec une douceur séduisante, vif, en bouche des arômes de coing, de miel, de safran et de clou de girofle, finale persistante.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)