

| | |
|------------------------|---|
| Domaine: | CLOSERIES DES MOUSSIS (Domai |
| Nom du vin: | Gisèle |
| Millésime: | 2018 |
| Appellation: | Vin de France |
| Région géographique: | Bordeaux |
| Type de vin: | Blanc |
| Contenant: | Bouteille |
| Cépage: | 30% Sauvignon gris 30% Sauvignon blanc 40% Muscadelle |
| Teneur en alcool: | 14.0% |
| Teneur en soufre: | 2mg/l de SO2 rajouté à l'embouteillage |
| Âge des vignes: | Entre 20 et 30 ans |
| Sols: | Argilo-calcaire |
| Météo annuelle: | Printemps très pluvieux mais doux mettant la vigne sous pression contre le mildiou. Le tournant à été début juillet avec un été et un début d'automne magnifique Ont perdu 40% de la récolte à cause du mildio |
| A la vigne: | Taille en double gobelet, labours au printemps avec leurs 3 chevaux de trait Breton. Traitement au soufre et au cuivre contre le mildiou au max 2kg/ha/an. Utilisation de tisane tel que la prêle, le saule, l'ortie l'achillée millefeuille. |
| Vinification: | Vendangé tôt afin de conserver de l'acidité et de la fraîcheur |
| Dégustation au nez: | Au nez on est tout de suite flaté par des notes citronnées et rondes |
| Dégustation en bouche: | En bouche ce vin est rond, soyeux, élégant et de belle manufacture. L'acidité lui procure une belle longueur en bouche et une belle présence. Un vin atypique pour la région |
| Accords: | Plateau de fromage et apéro |
| Remarques: | La cuvée Gisèle est produite depuis 3 ans sur la commune de Daignac en double exposition Nord-Sud. La Muscadelle est un cépage capricieux qui a tendance à faire de la coulure. Cépage aromatiquement muscaté. |

