



Les OVNIS de Causse Marines

Opercule en Verre Non Identifiés, Orages Violents Non Identifiés OK on vous donne la réponse Objets Viniques non identifiés.

Vin Mousseux Prémambules 2010

- **Cépages**

Mauzac, cépage historique de la région de Gaillac, on l'appelle aussi le cépage Arc en ciel.

- **Culture et Vinification**

Rendement avoisinant péniblement 20hl/ha, ce qui reste très faible pour l'appellation Gaillac. Pas de levurage, maîtrise des températures, pas de sulfitage, ni dégorgement. La fermentation se finit en bouteilles (méthode ancestrale).

- **Histoires drôles**

Au pays, certains disent que le Prémambules est fourbe. Il se boit comme du jus de fruit. Ne pas le mettre entre les mains des enfants.

- **Dégustation**

Les bulles sont très fines. Le nez est très aromatique. On dirait du jus de fruit. Très rafraîchissant, il fera le bonheur des apéritifs et supplantera le champagne au dessert.

Attention, pression forte et stocker debout avant dégustation.

- **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles

VDT Mysterre – vin de voile

- **Cépages**

Mauzac sous une autre version. Des essais sur d'autres cépages ont été réalisés mais seul le mauzac semble prendre le voile.

- **Culture et Vinification**

Tout arrive à point à celui qui sait attendre. Le voile apparaît naturellement sans artifices au bout de deux années environ. En attendant, le vin est élevé en barriques (toujours pas de neuves) sans ouillage.

- **Histoires drôles**

On peut en boire même pendant le Ramadan, ce vin n'est pas réservé aux femmes.

- **Dégustation**

Attention amateur de voile, gare aux papilles. Les arômes de noix et de pomme sont bien présents mais des notes confites enrobent le tout. LA bouche est très ample et grasse. UN bonheur.

- **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles

VDT Blaireau – demi sec 2010

- **Cépages**

Loin de l'œil, muscadelle, sémillon, un peu de mauzac. Tout ce qui fait des Greilles ou presque.

- **Culture et Vinification**

Qui ne tente rien n'a rien. Nous avons tenté, et nous avons eu le blaireau. Il vaut parfois mieux garder un peu de sucres pour masquer une certaine acidité. Alors bien sûr il y a une filtration pour garder au calme ces 30gr de sucres résiduels.

- **Histoires drôles**

A ne pas mettre entre les mains de tout le monde... cela peut-être fatal aux blaireaux.

- **Dégustation**

Server le bien frais et n'hésiter pas à l'apporter aux soirées cocktails pour séduire les filles. Plein de fruit, le nez est très aromatique et la bouche reste vive malgré cette légère sucrosité.

- **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles