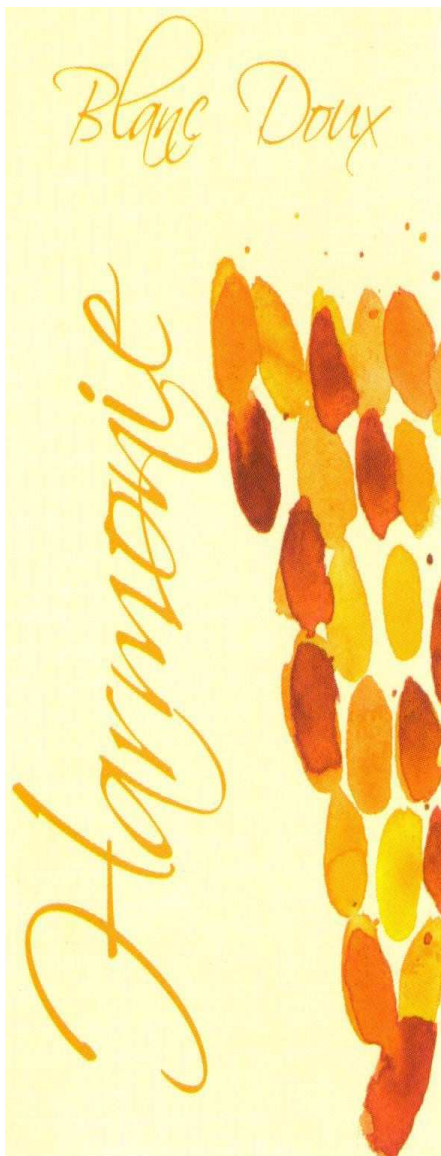


HARMONIE DOUX 2010

Récolte manuelle par tries successives, macération lente, pressurage délicat au pressoir pneumatique.



Cépages :

56% Len de l'Elh

13 % Sauvignon

4 % Muscadelle

27 % Mauzac

Dégustation & accords :

La robe est vieil or, le nez est intense au parfum de fleurs blanches, de pêches blanches, de figues, complexé par des notes d'agrumes confits et de miel d'acacia.

La bouche est généreuse et fraîche.

Servez ce vin entre 10° et 12° en accompagnement de foie gras mais aussi à l'apéritif ou en accompagnement d'une tarte Tatin ou d'une charlotte aux fruits.

Ce vin fait partie de l'excellence des Gaillac avec un degré potentiel de plus de 22°, 10,5° d'alcool acquis et 205 gr de sucre résiduel.

A boire maintenant ou à garder autant qu'on le désire.

domaine
René Rieux

1495 route de Cordes 81600 Gaillac
Tél: 0563572929 — Fax: 0563575171
Courriel : domainerenerieux@wanadoo.fr
Site : www.domainerenerieux.com