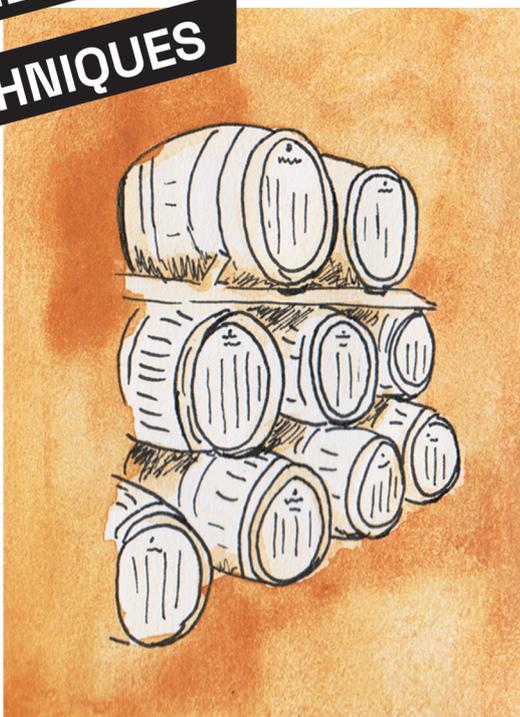


FICHES

TECHNIQUES



Nos vins sont récoltés manuellement et vinifiés sans intrants. Notre objectif : offrir des vins de terroir et mettre en avant les cépages et les savoir-faire ancestraux de Gaillac. Avec peu de sulfites ajoutés, nous nous appliquons à produire des vins vivants sans déviances.



## LES CUVÉES TRADITIONS GAILLACOISES REVISITÉES PAR L'ENCLOS

### TÊTE EN L'AIR

«Tête en l'air» perpétue la tradition de vins de voile à Gaillac. Elevé à l'air en barriques, une flore de levures se forme naturellement. Pendant 10 ans sous voile, l'alcool se concentre et les arômes aussi : Une impressionnante palette aromatique apparaît ! Issu de notre solera, aussi appelée «réserve perpétuelle», elle permet au «vieux vin d'éduquer le jeune» à la succession des millésimes.



Loin de l'œil, Sauvignon et Mauzac rose

**Dégustation** Vin sec avec des arômes complexes de noix et de curry. Une texture iodée et salivante.

**Accords** À déguster à l'apéritif avec un comté affiné, des anchois, un jambon ibérique ou des pickles de légumes. À table avec des plats au citron confit ou un dessert aux fruits secs.

**Conservation** Ayant déjà été longuement au contact de l'oxygène, le vin peut être conservé des dizaines d'années.