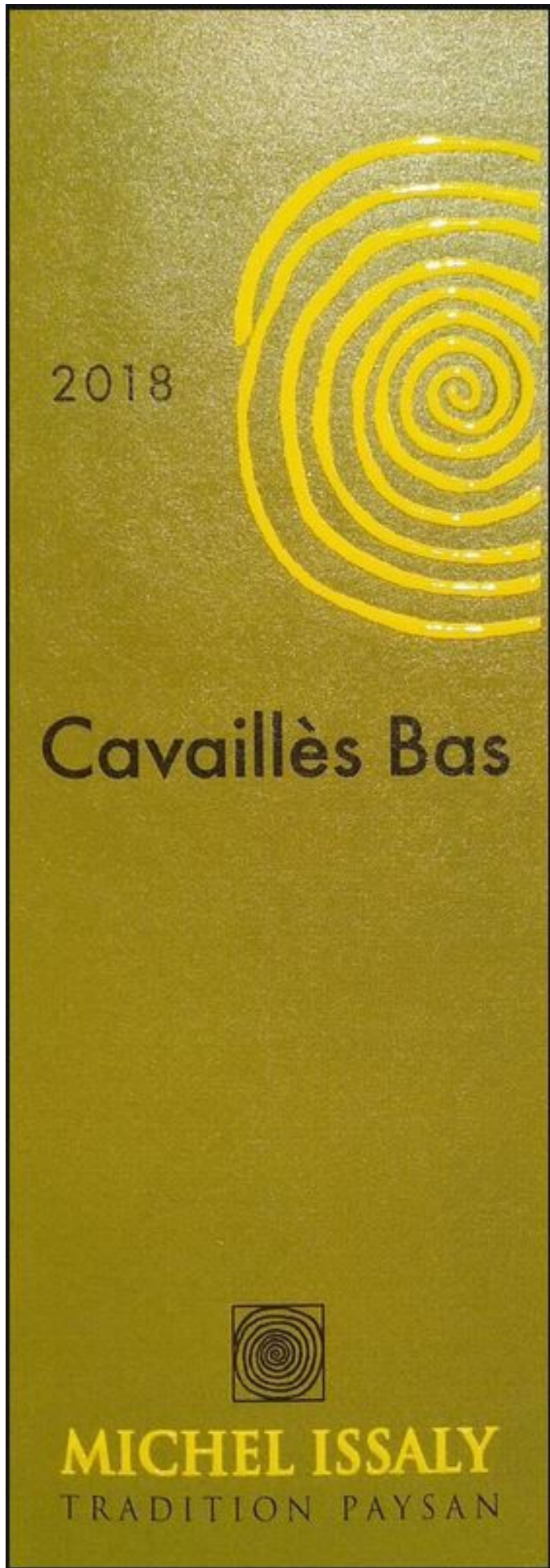


# Michel Issaly "Les Cavaillès Bas" blanc sec 2018

Prix du produit :

**78,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Michel ISSALY (Ramaye)

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: Mauzac

### Description brève du produit :

Mauzac, Lenc de l'El, Oundenc... pas de doute, on est à Gaillac avec ses cépages autochtones ! Une complexité impressionnante à un prix très sage. A carafes svp, ce vin rare (3000 bouteilles seulement) le mérite bien !

### Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MICHEL ISSALY**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

### Michel Issaly "Les Cavaillès Bas" blanc sec 2018

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 14,5/20. *Ce blanc a la couleur soutenue offre une belle complexité de fruit et quelques notes oxydatives, et une bouche concentrée. Fourchette d'apogée : 2019 -2022.*

### Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépages** : 60% de mauzac, 30% de lenc de l'el et 10% d'oundenc.

**Age des vignes** : 15 et 45 ans.

---

**Terroir** : Graviers sur argilo-calcaire. Sols très profond plus de 3m.

**Conduite du vignoble** : Bio (ECOCERT), biodynamie (DEMETER), agroforesterie et permaculture.

**Rendement** : 20 hl par ha.

**Vinification** : Sans intrants, sauf les sulfites qui sont rajoutés uniquement à l'entrée du raisin à la cave. Sans utilisation de procédés physiques.

**Elevage** : 12 mois en barriques anciennes.

**SO2 total** : Moins de 10mg.

**Accompagnement** : Apéritif, foie gras, poissons de rivières, coquilles St Jacques, viandes blanches en sauce, fromages persillés ou de chèvres.

**Commentaires** : Vin sec, minéral, aromatique, agréable avec de l'onctuosité et une bonne salinité. Garde moyenne de 5 ans.

**PRODUCTIONS** : 3000 bouteilles.

**CARAFAGE OBLIGATOIRE**