

# Domaine Duffau

[domén dyfó]

## Gaillac Méthode Ancestrale DEMI-SEC

[gajak metód ansastral demisek]

**Aroma:** ●●●●●

**Plnost:** ●●○○○

**Archivace:** Do 3 let

**Barva:** Bílé

**Apelace:** AOC Gaillac

**Odrůdy:** Mauzac



**Popis:** Jablko či hruška? Dejte si obě. Tohle víno je jako vzpomínka na sad. Jemné perlení jen umocní tento prožitek. Lehce sladší verze Demi sec.

**Terroir a výroba:** Šumivé víno vyrobené metodou „Ancestrale“. Jak probíhá výroba? „Ancestrale“ znamená v překladu „zděděná po předcích“. Je to metoda, kterou se původně vyráběla šumivá vína. Dnes se stává v mnoha vinařských oblastech (Jura, Loira atd) stále běžnější a právě v Gaillacu, odkud je Domaine Duffau, je stále tradičně používána.

Zatímco v metodě „Champagne“ se do lahve se základním vínem přidává „tirážní likér“ (směs kvasinek, cukru a výživy pro kvasinky), aby se nastartovalo druhotné kvašení v lahvi a vznikl tak oxid uhličitý, v metodě „Ancestrale“ se lahvuje základní víno, které ještě nebylo zcela prokvašeno a má zbytkový cukr. Kvašení pak přirozeně pokračuje v lahvi i bez přidání tirážního likéru, vzniká CO<sub>2</sub> a výsledkem je jemně šumivé víno s nižším obsahem alkoholu (10%) a zbytkovým cukrem (v případě demi-sec 35g/l).

**Poznámky k ročníkům:**

ID:

**Holčičí záležitost**

Sladší, voňavější, pro holky ...