

Cuvée Audace N°2

VIN BLANC SEC

Cet **AOP Gaillac blanc sec bio** associe **Loin de l'Œil, Mauzac, Muscadelle** et **Sauvignon** sur sols **argilo-calcaires**. Élevé **14-16 mois** en **demi-muids** avec bâtonnage, il dévoile des arômes d'**agrumes, fleurs blanches** et **fruits exotiques**. Sa bouche élégante accompagne idéalement **poissons, coquilles Saint-Jacques, viandes blanches** et **tourtes de légumes**.



Sol : Argilo-calcaires



Cépages : Loin de l'oeil, Mauzac, Muscadelle, Sauvignon



Élevages / vinifications : Demi-muids, Lies fines



Vue

Robe limpide et brillante aux reflets verts, traduisant jeunesse et vivacité.



Nez

Bouquet complexe mêlant fleurs blanches, litchi, mangue, poire, chèvrefeuille et acacia.



Bouche

Élégante et pleine, équilibre entre volume, fraîcheur et finale saline légèrement épicée.



75 CL

13,5 % VOL



Gamme de prix
20 à 30 €



Température de service
10-11°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Idéal à l'apéritif, sur poissons, coquilles Saint-Jacques, viandes blanches rôties ou tourtes de légumes.



Apéritif



Volailles blanches



Poissons



Crustacés et Fruits de mer



Plats Végétariens

À propos de la cuvée Audace N°2

Élaborée au **Château d'Escabes**, l'**Audace N°2** est un **AOP Gaillac blanc sec biologique** qui associe quatre cépages emblématiques pour offrir un vin ambitieux, complexe et élégant.

Une identité singulière au sein de la collection Les Audacieux

L'esprit créatif de l'Audace N°2

La cuvée **Audace N°2** fait partie de la gamme « Les Audacieux », pensée pour repousser les frontières de la tradition gaillacoise. Ici, l'audace se traduit par l'assemblage de **Loin de l'Œil (40 %)**, **Mauzac (40 %)**, **Muscadelle (10 %)** et **Sauvignon (10 %)**. Ce quatuor original, surnommé « les quatre mousquetaires », illustre la volonté du domaine d'associer terroir, innovation et finesse.

Cépages complémentaires et terroir gaillacois

Chaque cépage apporte une nuance particulière : le Loin de l'Œil offre finesse et notes d'agrumes, le Mauzac exprime pomme et poire, la Muscadelle enrichit le bouquet floral et le Sauvignon ajoute vivacité et tension. Les vignes, implantées sur les **coteaux argilo-calcaires de la rive droite du Tarn**, bénéficient d'un ensoleillement est-ouest qui favorise une maturation lente, gage de fraîcheur et d'équilibre aromatique.

Une viticulture biologique tournée vers l'authenticité

Un engagement certifié en agriculture biologique

Depuis 2021, le domaine est **certifié Agriculture Biologique**. Les vignes sont cultivées sans intrants chimiques, avec un enherbement naturel et un travail mécanique du sol. Ces pratiques renforcent la biodiversité et valorisent la typicité des cépages. L'objectif est clair : préserver l'équilibre naturel du vignoble et offrir des vins sains, expressifs et respectueux de l'environnement.

Des vendanges matinales et un tri exigeant

La récolte s'effectue **à la pointe du jour**, afin de conserver la fraîcheur des raisins. Seuls les jus issus des premières pressées, les plus purs et les plus fins, sont retenus pour l'Audace N°2. Cette exigence, associée à un tri rigoureux, garantit une matière première d'une qualité exceptionnelle.

Une vinification et un élevage d'inspiration contemporaine

Fermentation et élevage en demi-muids

Les jus sélectionnés fermentent directement en **demi-muids de 600 litres**. Ce choix, typique de la collection « Les Audacieux », permet une oxygénation douce et une micro-oxygénation régulière, qui favorisent la complexité et la structure du vin sans masquer son identité aromatique.

Bâtonnage sur lies fines et assemblage final

Après fermentation, le vin est élevé **14 à 16 mois sur lies fines**, avec bâtonnage hivernal. Cette pratique confère texture, volume et profondeur à la bouche. L'assemblage définitif intervient à la fin de l'élevage, assurant une parfaite harmonie entre les cépages.

Une dégustation marquée par la richesse aromatique

Complexité aromatique et bouche saline

La **robe** limpide et brillante se pare de reflets blancs-verts. Le **nez** dévoile une grande complexité : fleurs blanches, chèvrefeuille, acacia, fruits exotiques comme le litchi et la mangue, mais aussi poire mûre. En **bouche**, l'attaque est élégante, ample et équilibrée, avec une



finale légèrement saline et épicée qui signe la personnalité de la cuvée.

Accords gastronomiques raffinés

Grâce à sa structure et à son profil aromatique, l'Audace N°2 accompagne idéalement :

- les **apéritifs élégants**,
- les **poissons** en tartare ou en sauce sabayon,
- les **coquilles Saint-Jacques snackées à la truffe**,
- les **viandes blanches rôties**,
- et les **plats de légumes raffinés** comme une tourte aux herbes.

Servi entre **10 et 11 °C**, ce blanc révèle toute sa subtilité.

Reconnaissance et positionnement haut de gamme

Distinctions internationales

L'**Audace N°2 2022** a obtenu une **médaille de bronze au Challenge Millésime Bio 2025**, confirmant la qualité de la cuvée dans le cadre d'une sélection internationale exclusivement dédiée aux vins biologiques.

Une cuvée signature de la collection

Produite en quantité limitée (moins de 25 000 bouteilles), cette cuvée illustre la philosophie de la collection « Les Audacieux » : des vins originaux, ambitieux, portés par l'exigence d'un élevage long et soigné. Elle se positionne clairement comme un blanc haut de gamme du Gaillacois.