



MÉTHODE ANCESTRALE

AOP* Gaillac

vignoble en conversion BIO

certifié par FR-BIO-10



Les raisins utilisés pour l'élaboration de ce vin viennent des côteaux argilo calcaire et colluvions



Ce vin provient des cépages de Mauzac à 100%



La vinification se fait en une seule fermentation alcoolique issue de levures endogènes qui est nécessaire pour l'élaboration de la méthode Gaillacoise ancestrale. La fermentation commence en cuve et se termine dans la bouteille prise de mousse), sans adjonction de liqueur.



Note de dégustation : Robe jaune pâle effervescente avec un nez frais et expressif, aux arômes de pomme Granny croquante, révélés par la méthode d'élaboration et surtout le cépage. Sa bouche est fraîche, ronde et fruitée, équilibrée et persistante.



Conseil de l'oenologue : Servir à 5-6°C. Se dégustera sur des mets délicats comme un carpaccio de coquilles Saint-Jacques, un fromage raffiné ou encore un dessert chocolaté ou tout simplement sur une tarte tatin caramélisée et sa glace vanille Bourbon.

A boire dès maintenant, se dégustera pendant 2 ans

*appellation d'Origine Protégée



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.