



DOUCE ENVOLÉE
A.O.P GAILLAC BLANC DOUX
SUD-OUEST, France



- ▲ **Millésime :** 2024
- ▲ **Degré d'alcool :** 11,5 %vol.
- ▲ **Sucres résiduels :** 90g /L.
- ▲ **Cépages :** Len de lel (Loin de l'œil)
- ▲ **Terroir :** Terrain argilo-calcaire sur la rive droite du Tarn, partie centre du vignoble. Altitude 210m.
- ▲ **Viticulture :** Label HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivré le 03/05/2021.
- ▲ **Vinification :** Effeillage partiel du cep de vigne, passerillage par le soleil et le vent d'autan exceptionnel grâce à l'exposition de la parcelle. Débourage gravitaire et fermentation thermorégulée en cuves béton. Arrêt de la fermentation par filtration.
- ▲ **Dégustation :**
Œil : Robe or.
Nez : Arômes de pommes, abricot.
Bouche : Finale en agrumes avec une pointe d'acidité qui apporte l'équilibre parfait.
- ▲ **Accords mets & vin :** A savourer en apéritif, avec un fromage à pâte persillée ou sur un dessert.
- ▲ **Température de service :** Servir à 6-8° c.
- ▲ **Conservation :** 5-6 ans.
- ▲ **Conditionnement :** 6 bouteilles de 75cl couchées par carton. 100 cartons par palette.
- ▲ **Distinctions :**
 - Millésime 2014 : Médaille de Bronze Concours des Vignerons Indépendants 2016, Médaille d'argent Concours Mondial des Féminales 2016, 1 étoile au Guide Hachette 2017, sélectionné dans le Guide Dis Vins Editions
 - Millésime 2020 : Médaille d'or au Concours Mondial des Féminales 2021
 - Millésime 2023 : Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2024



SCEA Domaine du Grand Chêne - 961, Route de la Figayrade - 81600 SENOUILAC
contact.grandchene@gmail.com / Siret n°3819521000018 / N° TVA : FR65381952100

Fiche technique V1-21052025

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.