


**MÉTHODE ANCESTRALE**  
**A.O.P GAILLAC EXTRA-BRUT**  
**SUD-OUEST, France**



- 
- ▲ **Année de récolte** : 2023
  - ▲ **Degré d'alcool** : 11,5 %vol.
  - ▲ **Sucres résiduels** : 3,5g /L.
  - ▲ **Cépage** : Mauzac
  - ▲ **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** : Vendanges manuelles, pressurage selon la méthode ancestrale, 1ère fermentation en cuve avec arrêt par refroidissement puis 2ème fermentation en bouteille. Elevage sur lattes durant 6 mois
  - ▲ **Dégustation** :  
Œil : Robe jaune pâle.  
Nez : Nez expressif de pommes vertes.  
Bouche : Elegante et fruitée, fines bulles et beaucoup de fraîcheur.
  - ▲ **Accords mets & vin** : Accompagne à merveille apéritifs et desserts.
  - ▲ **Température de service** : Servir à 6-8° c.
  - ▲ **Conservation** : 2-3 ans.
  - ▲ **Conditionnement** : 6 bouteilles de 75cl couchées par carton. 80 cartons par palette.
  - ▲ **Distinctions** :
    - Récolte 2018 : 4 étoiles et coup de cœur 1001 Dégustations, Médaille d'argent au Concours international de Lyon 2019
    - Récolte 2019 : 1 étoile au Guide Hachette des vins 2021
    - Récolte 2020 : Médaille d'argent au Concours Mondial des Féminalise 2022
    - Récolte 2022 : Médaille d'argent au Concours international de Lyon 2023
    - Récolte 2023 : Médaille d'or au Concours international de Lyon 2024 et médaille d'argent au Concours Mondial des Féminalise 2024

