



MÉTHODE TRADITIONNELLE
A.O.P GAILLAC BRUT
SUD-OUEST, France



- ▲ **Année de récolte** : 2023
- ▲ **Degré d'alcool** : 11,5 %vol.
- ▲ **Sucres résiduels** : 12g /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, 1ère fermentation en cuve avec arrêt par refroidissement puis 2ème fermentation en bouteille. Elevage sur lattes durant 9 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.



SCEA Domaine du Grand Chêne - 961, Route de la Figayrade - 81600 SENOUILAC
contact.grandchene@gmail.com / Siret n°38195210000018 / N° TVA : FR65381952100

Fiche technique V1-15112024

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