



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



- ▲ **Année de récolte :** 2022
- ▲ **Degré d'alcool :** 11 %vol.
- ▲ **Sucres résiduels :** 1g /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.
- ▲ **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 Féminales 2022
 - Récolte 2022 : Médaille d'argent au Concours international de Lyon 2023



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

Fiche technique V2-14042023

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