



RÉSERVE APOLLINE
A.O.P GAILLAC BLANC SEC "PREMIÈRES CÔTES"
SUD-OUEST, France



- ▲ **Millésime :** 2023
- ▲ **Degré d'alcool :** 12 %vol.
- ▲ **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 :** macération carbonique pelliculaire (atmosphère neutre), débourbage gravitaire et fermentation alcoolique thermo-régulée.
Fermentation alcoolique et vieillissement en fût de chêne.
- ▲ **Dégustation :**
Œil : Robe jaune avec de beaux reflets dorés.
Nez : un nez subtil d'ananas puis d'agrumes, auxquels s'ajoutent des notes de pamplemousse et de vanille.
Bouche : Le cépage indigène Len de lel apportera en bouche de la finesse, un côté minéral et des notes de fruits exotiques.
- ▲ **Accords mets & vin :** Accompagnera parfaitement des fruits de mer, des poissons en sauce, des fromages à pâte dure ou des desserts aux fruits exotiques.
- ▲ **Température de service :** Servir à 6-8° c.
- ▲ **Conservation :** 3 - 5 ans.
- ▲ **Conditionnement :** 6 bouteilles de 75cl couchées par carton. 100 cartons par palette.
- ▲ **Distinctions :**
 - Millésime 2017 : Note de 88/100 lors du TASTED 100% Blind décernée en 2019 par Andréas LARSSON (meilleur sommelier du monde 2007)
 - Millésime 2018 : Médaille d'or au Concours international de Lyon 2020
 - Millésime 2021 : Médaille d'or au Concours international de Lyon 2022



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

Fiche technique V1-04102024

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