

FICHE TECHNIQUE



GAILLAC, SUD-OUEST France

A.O.P. GAILLAC Méthode Ancestrale Brut

Méthode Ancestrale



- **Cépage** : Mauzac
- **Terroir** : argilo-calcaire

- **Vinification** : vendanges manuelles, pressurage selon la méthode ancestrale, 1^{ère} fermentation en cuve avec arrêt par refroidissement puis 2^{ème} fermentation en bouteille.

- **Dégustation** : Notes fruitées pomme-poire, de fines bulles et une belle acidité pour accompagner à merveille desserts et apéritifs !

- **Degré** : 10 %vol.
- **Service** : 6-8°C

Conditionnement: bouteilles de 75cL, 6 bouteilles par carton 600 bouteilles par palette

