

FICHE TECHNIQUE



GAILLAC, SUD-OUEST France

A.O.P. GAILLAC Blanc sec

La Parcelle de l'Ortolan 2017



- **Cépages** : Len-de-lel (Loin de l'œil) et Sauvignon
- **Terroir** : argilo-calcaire
- **Vinification** : macération carbonique pelliculaire (atmosphère neutre), débourage gravitaire et fermentation alcoolique thermo-régulée, process éco-énergétique **breveté** par le domaine (unique au monde).
- **Dégustation** : Le nez caractéristique du Sauvignon avec des notes pamplemousse, fruits blancs (pêche, poire) et buis vous surprendra, Le cépage indigène Len de lel apportera en bouche de la finesse, un côté minéral et des notes de fruits exotiques. Ce vin accompagnera parfaitement fruits de mer, poissons et fromages.
- **Degré** : 12 %vol.

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

