

LA PARCELLE DE L'ORTOLAN
A.O.P GAILLAC BLANC SEC
SUD-OUEST, France



- ▲ **Millésime :** 2021
- ▲ **Degré d'alcool :** 12,5 %vol.
- ▲ **Cépages :** Len de lel (Loin de l'œil) et Sauvignon
- ▲ **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), débouillage gravitaire et fermentation alcoolique thermo-régulée, process éco-énergétique breveté par le domaine. au monde).
- ▲ **Dégustation :**
Céil : Jaune pâle avec des reflets or.
Nez : Arômes de pamplemousse, fruits blancs (pêche, poire). Notes de buis provenant du Sauvignon.
Bouche : Le len de lel apporte la finesse, de la minéralité et des notes de fruits exotiques.
- ▲ **Accords mets & vin :** Accompagnera parfaitement fruits de mer, poissons et fromages.
- ▲ **Température de service :** Servir à 6-8° c.
- ▲ **Conservation :** A boire dans les 2 ans.
- ▲ **Conditionnement :** 6 bouteilles de 75cl debout par carton. 100 cartons par palette.
- ▲ **Distinctions :**
 - Millésime 2015 : Médaille d'argent au Concours international de Lyon 2016
 - Millésime 2017 : Médaille d'or au Concours Elle à Table 2018
 - Millésime 2018 : Médaille d'or au Concours international de Lyon 2019 et Médaille de bronze au Concours des grands vins de France à Mâcon 2019
 - Millésime 2020 : Médaille d'or au Concours international de Lyon 2021 et Médaille d'or au Concours Mondial des Féminalises 2021
 - Millésime 2021 : Médaille d'or au concours général agricole de Paris 2022, Médaille d'or au Concours international de Lyon 2022 et Médaille d'argent au Concours Mondial des Féminalises 2022

