

Terre Sauvage

Gilbert & Gaillard

Chardonnay

Vin Biologique
I.G.P Pays d'Oc



Notes de dégustation :

Robe or clair, nez plaisant, sur les fruits à chair Blanche, de pêche, de poire. Une bouche charnue, avec du gras, et de la sapidité.

Cépages :

Chardonnay 100%

Terroir :

Argilo-Calcaire

Vinification :

Gilbert & Gaillard ont assemblé les meilleurs jus possibles pour vous offrir ce millésime 2017. Les raisins sont vendangés à la machine, égrappés et pressés de nuit pour conserver leur fraîcheur et les préserver de l'oxydation. Fermentation à basse température, permettant l'extraction de fruits à chair blanche. Elevage sur lie pendant une semaine, pour le côté charnu, fermentation malolactique.

Accords Mets et vins :

Poissons grillés, viandes blanches, Apéritif

Servir à 8°C

75cl – 12,5%Vol

