

Terre Sauvage

Gilbert & Gaillard

Pinot Noir

Vin Biologique
I.G.P Pays d'Oc



Notes de dégustation :

Robe d'un Rubis éclatant, nez fin, sur des notes de sous-bois, de petits fruits noirs, de mûre, de framboise. Un léger élevage rend la bouche ronde, et flatteuse, un vin plaisir.

Cépages :

Pinot Noir 100%

Terroir :

Grès

Vinification :

Gilbert & Gaillard ont assemblé les meilleurs jus du Languedoc 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 d'arômes de petites fleurs. Elevage sur lie pendant une semaine, utilisation de colle de pois.

Accords Mets et vins :

Pâtes aux truffes, Poulet Rôti, Apéritif

Servir à 16°C

75cl – 12,5% Vol

