

# Terre Sauvage

Gilbert & Gaillard

# Sauvignon

Vin Biologique  
I.G.P Pays d'Oc



**Notes de dégustation :**

Robe or clair, nez franc, sur la minéralité et les fleurs blanches, une bouche tendue et précise avec une belle acidité, et marquée par les agrumes, un vin plaisir

**Cépages :**

Sauvignon Blanc 100%

**Terroir :**

Cailloutis Calcaires

**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, pas de fermentation malolactique, utilisation de colle de pois.

**Accords Mets et vins :**

Fruits de mer, Fromages, Apéritif

*Servir à 8°C*

75cl – 12%

