

Secrets d'Oc *Vermentino*

I.G.P Pays d'Oc



Notes de dégustation :

Robe jaune or clair lumineuse. Nez floral aux accents mentholés et de fruits à chair blanche. Bouche très aromatique dévoilant une jolie tension et des arômes nets et typés. Un vin très agréable de fête et de convivialité.

Cépages :

Vermentino 100%

Terroir :

Argilo-Calcaire

Vinification :

Gilbert & Gaillard ont sélectionné et assemblé les meilleurs vermentinos du Languedoc pour vous offrir ce millésime 2020. Les raisins sont vendangés, égrappés et pressés de nuit, la fermentation est conduite à basse température après une pré-macération à froid, les vins sont élevés sur lie pendant une semaine, les cuves ne subissent pas de fermentation malolactique, tout est fait pour préserver la fraîcheur et l'expression aromatique du vin.

Accords Mets et vins :

Salade, poisson grillé.

Servir à 8°C

75cl – 13%Vol

