

# 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*

