



LONG-PECH

— GAILLAC —

METHODE GAILLACOISE BRUT



CEPAGE: Mauzac

TERROIR: Argilo - calcaire



VITICULTURE : Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante.



VINIFICATION : La vendange du Mauzac est récoltée manuellement, transportée par caquettes et déversée dans le pressoir. Le jus de presse est sélectionné et refroidi pour y être débourbé. La fermentation alcoolique est maîtrisée à basse température. Lorsque l'équilibre est atteint en sucre et alcool, le moût est arrêté par le froid permettant de le stabiliser avant d'être filtré. Il est mis en bouteille avec des levures qui seront rejetées lors du dégorgement.



DÉGUSTATION: De sa belle robe jaune pâle aux fines bulles, cette méthode ancestrale se manifeste par un nez expressif aux parfums de pomme verte et de poire William pour le demi-sec. Un vin entièrement naturel qui émerveillera vos papilles en bouche par sa fraîcheur et son originalité due au ce cépage typique de Gaillac.



ACCORDS A boire à toutes occasions festives : gâteau au chocolat, flan, sorbet...

SERVIR à: 6 à 8°C.

SUCRE RESIDUEL: 21G/L

GENCOD BOUTEILLES : 376 008 538 0486



DOMAINE DE LONG PECH LAPEYRIERE 81310 LISLE SUR TARN - FRANCE

www.long-pech.com
longpech81@gmail.com

