



# LONG-PECH

— GAILLAC —

## L'ENVOL DES HIRONDELLES ROUGE 2018



CEPAGE: Cabernet Sauvignon

TERROIR: Argilo - calcaire



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



VINIFICATION : la vendange est récoltée à la machine, égrappée et acheminée en cuve. Durant la fermentation des remontages sont effectués pour concentrer le moût. Après fermentation, le vin est filtré avant la mise en bouteille quelques mois plus tard.



DÉGUSTATION: Ce vin possède une belle couleur soutenue, révèle un nez intense de fruits rouges mûrs. La bouche est ample, puissante, harmonieuse avec un bel équilibre laissant une bonne fraîcheur.



ACCORDS: Apéritif dînatoire, plat de charcuterie, grillades, viande blanche et rouge, plateau de fromage ...

SERVIR à: 16°C.

GENCOD BOUTEILLES :376 008 538 0530



DOMAINE DE LONG PECH LAPEYRIERE 81310 LISLE SUR TARN - FRANCE

[www.long-pech.com](http://www.long-pech.com)  
[longpech81@gmail.com](mailto:longpech81@gmail.com)

