



LONG-PECH

— GAILLAC —

L'ENVOL DES HIRONDELLES BLANC DEMI-SEC 2018



CEPAGE: Colombard

TERROIR: Argilo - calcaire



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



VINIFICATION : La récolte est mécanique sur des parcelles sélectionnées. Après un pressurage soigné, le jus est refroidi pour le débourage. La fermentation alcoolique est contrôlée à basse température. Le vin est soutiré en fin de fermentation et élevé sur lies fines puis filtré et mis en bouteille.



DÉGUSTATION: Ce vin possède une belle robe jaune pâle, un nez fruité aux notes d'agrumes citronné, banane sèche. En bouche, il est ample, velouté, fruitée avec des notes d'agrumes confits et une belle vivacité en finale.



ACCORDS: Apéritif dînatoire, plat de charcuterie, foie gras, viande blanche, poisson, crustacés, plateau de fromage ...

SERVIR à: 8°C.

GENCOD BOUTEILLES :376 008 538 0653



DOMAINE DE LONG PECH LAPEYRIERE 81310 LISLE SUR TARN - FRANCE

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

