



LONG-PECH

— GAILLAC —

L'ENVOL DES HIRONDELLES GAMAY 2019



CEPAGE: Gamay

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. La technique de vinification de ce rosé est « la saignée ». Après une macération à froid, ce jus est soutiré de la cuve de rouge puis refroidi pour y être débourbé avant le départ de la fermentation alcoolique. Il sera filtré avant la mise en bouteille.



DÉGUSTATION: Belle robe rose pâle, aux arômes flatteurs porté par des notes fruité, type fraises. En bouche, il est fruité, à la fois douce et acidulée.



ACCORDS: Apéritif dînatoire, plat de charcuterie, grillade, pizza, viande blanche, plateau de fromage ...

SERVIR à: 8°C.

GENCOD BOUTEILLES :376 008 538 0615



DOMAINE DE LONG PECH LAPEYRIERE 81310 LISLE SUR TARN - FRANCE

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

