



# LONG-PECH

— GAILLAC —

## L'ENVOL DES HIRONDELLES BLANC SEC 2018



CEPAGE: Sauvignon

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 débouillage. La fermentation alcoolique est contrôlée à basse température. Le vin est soutiré en fin de fermentation. Élevage sur lies fines suivie d'une filtration avant mise en bouteille.



DÉGUSTATION: Belle couleur jaune pâle, au nez fruité au note de pêche, floral, aubépine, et fleur blanche. Une bouche fraîche et acidulé, harmonieux, bel équilibre ample et fruité.



ACCORDS: Apéritif dînatoire, plat de charcuterie, viande blanche, cuisine asiatique, poisson, crustacés, plateau de fromage ...

SERVIR à: 8°C.

GENCOD BOUTEILLES :376 008 538 0639



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)

