Gaillac Blanc Perlé



Cépages: 30% Loin de l'œil. 70% Sauvignon.

Age des vignes: 20 à 25 ans.

Sol: Terrasses alluvionnaires de la rive gauche du Tarn constituées de sables, graves et graviers très filtrant. Propices à la culture de la vigne.

Vinification: Maturité optimale des raisins. Sélection des jus au pressurage. Débourbage des moûts. Fermentation lente entre 16° et 18°. Élevage sur lies fines en cuve. Conservation à basse température pendant 2 mois. Mise en bouteille rapide pour garder la perle.

Dégustation: Robe très pale, reflets verdâtres, jaune, brillante. Perle fine et bien présente. Bouche : acidulée et fraiche, perlant, note citronnée.

Consommation: A servir très frais 10 a 12°. En apéritif, poissons et crustacés.

Analyses: Degré alcoolique 12.5 acidité totale : 3.15 gr.

Présentation : Bouteille flûte gaillacoise, carton de 6 bouteilles debout.

Citations: Médaille d'or au concours de Toulouse 2011.

