

GORGES

2019

Appellation :

Dénomination Géographique Communal GORGES

AOP Muscadet Sèvre et Maine

Cépage :

Melon de Bourgogne 100%

Âge de la vigne: moyenne de 55 ans

Dégustation :

Le nez est frais, fruité et légèrement fumé. La bouche est fine et longue, terminant sur de subtils amers d'orange sanguine.

Fin, élégant et éclatant, le cru Gorges vous séduira de l'apéritif au repas. Raffiné, en apéritif avec des toasts de foie gras. Minéral et fruité, il accompagne les poissons nobles et viandes blanches.

Service :

Servir entre 11° et 13°. Passage en carafe vivement conseillé ou mieux encore, ouvrir la veille. À déguster dès maintenant ou à garder (potentiel de garde : 15 ans).

La presse en parle :



Terroir :

Une roche magmatique appelée « Gabbro » sous forme altérée, la clé de l'exceptionnelle profondeur des vins. Orientation Sud-Ouest.

Production :

De tous petits rendements (20 hL/h) font de ce Cru d'exception un concentré de fruit et de minéralité.

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles dans les meilleures conditions. Pressurage pneumatique immédiat. Réception du jus de raisin par gravité sans pompage. Fermentation de 20 jours avec contrôle des températures. Aération au 2ème jour de fermentation pour multiplier les levures indigènes. Élevé pendant 65 mois en cuves souterraines aux parois de verre jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : 04/03/2025

Degré : 12.5%vol

SALIN, RACÉ ET MÊME IMPERTINENT POUR SON ÂGE

LA TOUR
GALLUS
Né du Gabbro