

LA TOUR GALLUS

2023

Appellation :

AOP Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Cépage :

Melon de Bourgogne 100%

Âge de la vigne: moyenne de 35 ans

Dégustation :

Fraiche, fruitée et minérale, la Tour Gallus raconte les embruns par sa trame iodée. La bouche est généreuse, sur des arômes fruités de pêche et d'agrumes offrant de beaux amers.

Elle atteint son point d'orgue sur les huîtres, crustacés, poissons crus, marinés ou grillés.

Service :

Servir à 10°. Potentiel de garde de 2 ans pour sa fraîcheur, évolue bien dans le temps.



Terroir :

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

Production :

De petits rendements font de cette cuvée terroir 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 18 mois en cuves souterraines aux parois de verre jusqu'à la mise en bouteille.

Degré : 12%vol

FRAIS ET FRUITÉ, UN VIN CISELÉ TOUT EN NUANCES

LA TOUR
GALLUS
Né du Gabbro