

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

# Primeur Blanc

## *NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE*

Argilo- Calcaire et Sablo - Graveleux  
Muscadelle & Loin de l'Oeil

## *VINIFICATION*

Vendange manuelle.  
Après fermentation, soutirage puis collage et filtration sur Membrane.  
Mise en bouteille début Novembre.  
Rinçage des bouteilles vides. Mise en bouteille sous gaz inerte  
Commercialisation le 3<sup>ème</sup> jeudi de Novembre

## *DEGUSTATION*

Belle robe vert or très brillante.  
Nez fin et fruité rappelant les agrumes et fruits exotiques.  
La perle lui donne fraîcheur et vivacité en attaque tout en gardant une fin de bouche fruitée et ronde.  
A boire dans l'année. Température de service entre 5 et 8°

## *CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES*

Sucre : - de 2 g/l  
Degré : 11,5 % vol  
Acidité Totale : 3,8 g/l

## *CONDITIONNEMENT*

Bouteille : Flûte gaillacoise et bouchon liège.  
Carton : 6 bouteilles debout / 5 couches de 19 cartons  
Palette : Européenne 570 bouteilles

