

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

# Primeur Rouge

## *NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE*

Argilo- Calcaire et Sablo - Graveleux  
100 % Gamay

## *VINIFICATION*

Vendange manuelle.  
Macération carbonique 5 à 6 jours  
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 cerise.  
Arômes jeunes et gais, rappelant le bonbon anglais, la framboise. Bouche fruité, ronde et fraîche.  
Température de service : entre 13 et 15°C

## *CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES*

Sucre : - de 2 g/l  
Degré : 12 % vol  
Acidité Totale : 3,3 g/l

## *CONDITIONNEMENT*

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

