

LIEU-DIT BONAVAL

AOP GAILLAC - 2024
100% MAUZAC



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe limpide aux reflets paille. Nez élégant de poire fraîchement coupée, de kumquat et de poudre d'amande. La bouche est harmonieuse avec une finale saline.



PARCELLE

Ce vin est issu de la parcelle Bonaval, au sol argile-calcaire profond.

CARACTÈRE DU VIN

Fraîcheur	● ● ● ● ○
Rondeur	● ● ● ● ○
Puissance	● ● ● ○ ○
Gourmandise	● ● ● ○ ○

MÉTHODE DE VINIFICATION

Suite au débouillage statique à froid, la fermentation alcoolique s'est effectuée lentement à basse température. De nombreux bâtonnages ont été réalisés pour renforcer le volume en bouche. Le vin a été élevé en bouteille 5 mois.

POTENTIEL DE GARDE

À consommer dès à présent ou possibilité de le garder de 3 à 5 ans



Notre site

1140 Route du Pigeonnier, 81 140 Montels
06 31 82 17 55 | puech.roques@gmail.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Notre Instagram