

LIEU-DIT LE PRAT

AOP GAILLAC MÉTHODE ANCESTRALE - 2024
100% MAUZAC

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe limpide aux nuances vertes. Nez éclatant de poire fraîche, de pomme Granit et de poudre d'amande. Les bulles sont fines et persistantes.



PARCELLE

Ce vin est issu de la parcelle du Prat, au sol argilo-calcaire profond

CARACTÈRE DU VIN

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

MÉTHODE DE VINIFICATION

Vendange manuelle. Vinification à basse température. Prise de mousse lente. Pas de sucre résiduel. Elevage sur latte de 6 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