

Méthode Ancestrale Gaillacoise Brut ou Demi-Sec

CEPAGE: 100 % Mauzac

VENDANGES: Récolte manuelle sur parcelle sélectionnée.

VINIFICATION: Sélection des jus de presse.

Fermentation alcoolique lente et à basse température.

Arrêt de la fermentation alcoolique par le froid, puis

filtration stérile. Seconde fermentation alcoolique en

bouteilles selon la Méthode Traditionnelle champenoise.

Dégorgage dès la fin de la seconde fermentation alcoolique.

DEGRE D'ALCOOL: 9 % vol.

AVIS DE LA VIGNERONNE: Belle robe jaune pâle aux reflets verts avec une perle très fine.

Un nez franc et très expressif aux parfums de pomme

verte. En bouche, le dégagement gazeux est fin et très

agréable. Belle équilibre que nous offre cet effervescent

aux arômes de pomme verte à croquer. La finale est

persistante mais aussi rafraîchissante laissant vos papilles émerveillées.

CONSEIL DE DEGUSTATION: A boire rapidement lorsque la bouteille est entamée, servir très frais, entre 5 et 6°C. En apéritif frappé, ou accompagné de desserts : toutes sortes de gâteaux, sorbets, tartes aux fruits, tartes tatin, crêpes.

VARIÉTIE: 100 % Mauzac

TYPICAL OF HEVEREST: Manual harvest on selected plot of land.

MÉTHOD: Selection of juices of press. Slow and low temperature alcoholic fermentation Stop(Ruling) of the alcoholic fermentation by the cold, then sterile filtration. Assist alcoholic fermentation in bottles according to the Traditional champenoise Method. Draining from the end of the second alcoholic fermentation.

ALCOOL: 9 % vol.

TASTE: Beautiful light yellow dress in the green reflections with a very fine pearl. A frank and very meaning nose in the flavors(perfumes) of green apple.

In mouth, the gaseous dégement is fine and very

pleasant. Beautiful balance which offers us this effervescent in the aromas of green apple to be crunched(outlined). Finale is persistent but also refreshing leaving your amazed papillae.

FOOD: In struck apéritif, or accompanied with desserts: any sorts of cakes, sherbets, flans, tarts tatin, crêpes.

To drink quickly when the bottle is begun(affected). To serve very freshly, enters 5 and 6°C.



BASTIDE Père & Fille Propriétaire - Récoltant à Lapeyrière 81310 LISLE SUR TARN FRANCE

Tél: +33 (0)5 63 33 37 22 - Site: www.domaine-de-long-pech.com - E-mail: contact@domaine-de-long-pech.com

