

As Camp



BLANC BIOLOGIQUE As Camp - AOC Gaillac



- **Domaine** : Domaine Lagardelle
- **Millésime** : 2020
- **Appellation** : Gaillac Bio
- **Couleur** : Blanc sec
- **Cépages** : Mauzac et Sauvignon
- **Densité de plantation** : 4500 pieds / ha.
- **Rendement** : 35 hl / ha
- **Nature du sol** : Argilo-calcaire, Caillouteux
- **Conditionnement** : 75cl bouteille bourguignonne
Cartons de 6 bouteilles.



Vinification biologique : Vendange 100% égrappée. Fermentation à températures contrôlées (15 à 18 degrés). Elevage en cuve inox sur lie pendant 3 mois. Légère filtration.

Sulfitage. Taux SO₂ total <42 mg / L.

Dégustation : Robe jaune claire, nez très aromatique, qui développe en bouche des notes d'agrumes, apportées par le Sauvignon. Servir frais (8-10 degrés).

Accompagnement : Idéal en apéritif, avec des crustacés, des fruits de mer, une salade et/ou des crudités.

