



LA TOUR GALLUS

« L'autre expression du Muscadet »

## FLEUR DE GABBRO 2015

### Appellation :

Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie

### Terroir :

Une roche magmatique altérée appelée « Gabbro »

### Cépage :

Melon de Bourgogne 100 %  
Vignes plantées en 1959 et 1968  
Orientation sud-ouest  
Viticulture raisonnée

### Production :

44 hectolitres à l'hectare

### Vinification et élevage :

Vendanges sous le soleil  
Pressurage pneumatique immédiat avec sélection des pressées  
Réception de la vendange par gravité sans pompage  
Fermentation de 22 jours avec contrôle des températures  
Aération au 2ème jour de fermentation pour multiplier les levures indigènes  
Logé en cuves souterraines aux parois de verre jusqu'à la mise en bouteille

### Dégustation :

Robe pâle aux reflets coloris tilleul  
Nourri par des lies riches, le vin est structuré, gras, ample et de belle densité

Potentiel de garde de 3 à 5 ans, voir beaucoup plus, avec une forte identité liée au terroir de Gabbro

### Service :

Servir à 10/12°  
Ce vin sec accompagne les poissons cuisinés, sauce au beurre blanc, les coquilles Saint Jacques poêlées, des paupiettes de veau et les viandes blanches



Damien RINEAU - 1 La Maison Neuve - 44190 GORGES FRANCE  
+ 33 (0) 7 70 26 53 90 / contact@latourgallus.com

Retrouvez le domaine sur [www.latourgallus.com](http://www.latourgallus.com) et sur Facebook