



Retrouver le Domaine sur www.latourgallus.com

Et sur Facebook

GALLUS

méthode traditionnelle

Cépage : 50 % Folle Blanche 20% Melon de Bourgogne 30% Chardonnay

Production : 60 hectolitres/ hectare

Terroir : Une roche magmatique appelée « Gabbro » sous forme altéré.

Vinification et élevage : Après une fermentation basse température le vin est acheminé à l'une des prestigieuses caves : La Maison Langlois château (Saumur)

Après addition d'une liqueur de tirage, une seconde fermentation s'effectue en bouteille sur latte. 18 mois après et un passage sur pupitre, afin d'entraîner progressivement le dépôt de levure résultant de la seconde fermentation, ce dépôt est évacué puis le bouchon définitif est placé.

Dégustation et accords : En raison de ses caractéristiques uniques, le Gallus est excellent en apéritif ou en dessert. Il peut être additionné d'une liqueur de cassis, de pêche ou bien de mûre.

Service : à servir frais entre 8 à 11 %

Garde : 2 ans