



Méthode Ancestrale



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Gaillac
Cépage(s): Mauzac
Région: Sud-Ouest
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune dorée scintillante. Quelle attaque au nez avec ces arômes floraux mellifères, une pointe de bergamote, chlorophylle et anis. Une bouffée d'oxygène dans un verre ! Splendide bouche, crémeuse, qui tapisse le palais. Des bulles gorgées de saveurs mentholées, verveine et herbe fraîche explosent de gourmandise. Finale fine et élégante. À redécouvrir pour un apéritif raffiné !

LIEUX DE VENTE

Scea Domaine Du Grand Chêne
961 ROUTE DE LA FIGAYRADE
81600 SENOILLAC
<http://www.domaine-grand-chene.fr>

Vente en ligne : Plugwine
<http://plugwine.com>