



CHÂTEAU — LA — GALLÉE

Roussanne, les 3 Thomas, millésime 2019

Récolte très matinale pour conserver la « fraîcheur » du fruit, macération pelliculaire puis pressurage pneumatique le plus doux possible suivi d'un léger débourage. Fermentations alcoolique et malolactique en pièces bourguignonnes.

Elevage : 9 mois en fûts, sur lies, sans soutirage.

Degré d'alcool : 14 % Vol.

Un vin floral, aux parfums de pivoine et chèvrefeuille. Un vin plein de fraîcheur, à la bouche généreuse dotée d'une finale sur le miel.



Une Histoire, un Terroir