



CHÂTEAU — LA — GALLÉE



Viognier, les 3 Thomas, millésime 2019

Récolte à parfaite maturité, pressurage doux suivi d'un léger débourage. Fermentations alcoolique et malolactique en pièces (fûts de chêne traditionnels).

Elevage : 8 mois en fûts, sur lies, sans soutirage.

Degré d'alcool : 14 % Vol.

Un vin très féminin et complexe, alliant des arômes de fruits et de fleurs. Un nez de pêche blanche et violette, l'attaque est franche et la bouche garde une belle fraîcheur avec une finale légèrement citronnée.



Une Histoire, un Terroir