



Nos vins sont récoltés manuellement et vinifiés sans intrants. Notre objectif : offrir des vins de terroir et mettre en avant les cépages et les savoir-faire ancestraux de Gail-lac. Avec peu de sulfites ajoutés, nous nous appliquons à produire des vins vivants sans déviances.



LE BLANC DE GASTRONOMIE PASSAGES

« Passages » évoque la transmission qui s’opère au domaine depuis l’arrivée de Marion. Elle souligne aussi le passage du vin dans des foudres alsaciens pour mieux valoriser nos cépages locaux.

Assemblage à dominante de Mauzac rose, avec des proportions variables de macération de Verdanel, Bouysselet et Sauvignon.

Fermenté et élevé sur lies pendant 9 mois en foudres ovales.



Dégustation Nez floral et citronné. Bouche riche et structurée, arômes de rose et zeste d’agrumes, longueur en finale avec de beaux amers.

Accords Mets de caractère comme une blanquette de veau, une terrine de foie gras ou une volaille.

A fascinating, ever-evolving, gastronomic wine : Mauzac Rose, Verdanel, Bouysselet and macerated Sauvignon aged on the lees for 9 months in oval foudres. Citrus and hibiscus aromas, a rich, ample palate, a solid but flexible frame that gives way to long, mouthwatering finish with exquisite bitter notes. Pair with a hearty veal stew, pan-fried game with wild mushroom risotto or sticky umami miso pork with buckwheat noodles.

Why ‘Passages?’ It’s the passage of knowledge and know-how from father to daughter, the passage through various estates (for Marion) and vintages (34 for Nicolas), the passage of wine into large Alsace foudres, the racking and blending... ‘Passages’ is the symbol of a shared desire to celebrate local grape varieties in a different way. **Tasting notes : Joannedanslevin**