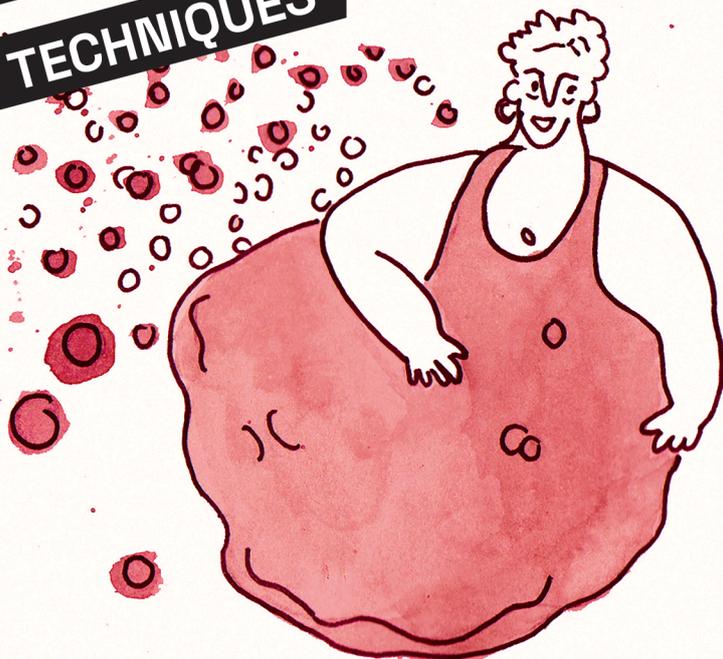


FICHES

TECHNIQUES



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 Gaillac. Avec peu de sulfites ajoutés, nous nous appliquons à produire des vins vivants sans déviances.



## LES CUVÉES TRADITIONS GAILLACOISES REVISITÉES PAR L'ENCLOS

### SORS DE TA BULLE



La méthode ancestrale est ici revisitée avec le cépage Duras. Avec sa belle acidité, ce cépage se prête bien à notre volonté de proposer des bulles avec beaucoup de pep's !

100% Duras.

Pressurage direct en grappes entières. Légère filtration avant prise de mousse en bouteilles. Dégorgé après 6 mois d'élevage sur lies.

**Dégustation** Nez de fruits rouges et d'épices. En bouche, on croque le fruit ! Les bulles sont fines et rafraîchissantes.

**Accords** Servir à 8 °C. Pour l'apéro et sur des desserts aux fruits rouges.

Festive Duras, popping with peppered strawberry and raspberry notes. Round and fruity with fine bubbles and lively acidity. A refreshing Pet-Nat, true to the ancestral method with the added punch of an ancient red grape variety that promises to be the life and soul of the party.

**Tasting notes : Joannedanslevin**