



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.



LES INCONTOURNABLES TOMBÉ DU CIEL BLANC

« Tombé du ciel » est un clin d'œil à la vision globale de l'agriculture biodynamique où la vigne est travaillée dans son lien à la terre et au ciel. Des vins plaisirs du quotidien, sur le fruit avec une belle complexité, que l'on veut garder à prix doux !



Assemblage de Mauzac rose, Verdanel, Bouysselet, Sauvignon, Loin de l'œil et un peu de Rolle (Vermentino). Pressurage direct en grappes entières pour le Mauzac. Macération de 3-4 jours pour les autres. Vinifié et élevé en cuves bétons et foudres ovales.

Dégustation Nez de fleurs blanches, poire, citronné. Bouche structurée, avec beaucoup de gras à l'attaque et une belle amertume en finale...

Accords C'est un vin qui se sert frais (10°) à l'apéritif avec des charcuteries, des fromages, mais aussi au repas avec des poissons ou des viandes blanches.

A medley of local grape varieties – Verdanel, Bouysselet, Mauzac Rose and Loin de L'oeil meet skin-contact Sauvignon and a splash of Vermentino. Direct press for Mauzac and Loin de L'oeil, 7-days' skin contact for Sauvignon, all fermented by native yeasts in egg-shaped concrete, sandstone and oval foudres. A garden of white flowers, acacia, hawthorn, orange blossom, then notes of juicy pear, vine peach and lemon zest. A generous opening and fresh finish to pair with a cheeseboard or baked fish or chicken in a creamy sauce.

Tasting notes : Joannedanslevin