

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 INCONTOURNABLES **TOMBÉ DU CIEL** à travers les nuages

« 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 !



100% Braucol.

2 jours de macération en cuve inox avant pressurage.
Peu ou pas d'élevage, que du fruit !

Dégustation Vin frais et souple. Bouche gourmande avec des arômes d'épices et de fruits rouges.

Accords Servir à 14 °C, à l'apéritif et à table...
Pour accompagner vos soirées estivales !

A juicy-fruity Braucol macerated for 2 days that dances on the palate. Supple and spicy, crisp and light with notes of rosehips, pomegranate seeds, raspberries and blackberries, as well as blackcurrant and peppery notes typical of the grape variety. Crack it open with friends on sunny days, bring on the tapas, light up the plancha and watch it go! **Tasting notes : Joannedanslevin**