

Terre Sauvage

Château Gilbert & Gaillard - Pays d'OC - 2018

Situation

Cailloutis Calcaires

Encépagement

Sauvignon 100%

Élevage et Vinification

Gilbert & Gaillard ont assemblé les meilleurs jus du Languedoc pour vous offrir ce millésime 2017. Les raisins sont vendangés à la machine, égrappés et pressés de nuit pour conserver leur fraîcheur et les préserver de l'oxydation. Fermentation à basse température, permettant l'extraction d'arômes de petites fleurs. Elevation sur lie pendant une semaine, pas de fermentation malolactique, utilisation de colle de pois.

Accord Mets et Vins

Fruits de mer, Fromages, Apéritif



Dégustation

Robe or clair, nez franc, sur la minéralité et les fleurs blanches, une bouche tendue et précise avec une belle acidité, et marquée par les agrumes, un vin plaisir.

Description

L'aventure du Château Gilbert et Gaillard est née de la rencontre de deux dégustateurs globe-trotters avec un terroir languedocien d'exception.

Philippe Gaillard et François Gilbert sont journalistes, dégustateurs et critiques. Créateurs de la marque Gilbert & Gaillard et des guides du même nom, ils éditent également un magazine en anglais diffusé sur les 5 continents. Leurs innombrables voyages dans le monde entier leur ont permis d'appréhender la viticulture sous toutes ses formes et sous toutes les latitudes : Afrique du Sud, Californie, Italie, Espagne, Portugal...

Forts de ces 25 années d'expérience et de dégustation acquises dans le monde entier, François Gilbert et Philippe Gaillard ont choisi de mettre leur savoir-faire au service d'un domaine viticole d'exception en Languedoc, le Château Gilbert et Gaillard. Leur vocation depuis 25 ans est de défendre les vins de terroir sur les marchés internationaux. Leur volonté au Château Gilbert et Gaillard est de laisser s'exprimer ce fabuleux terroir de plus grands crus. «extrait du site : Château Gilbert et Gaillard