



Pureté de Silex

Clos Château Gaillard
FRANCE, LOIRE, CRÉMANT-DE-LOIRE

Tous les vins de Château Gaillard et Clos de la Bricerie sont travaillés en biodynamie depuis 1992

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	40% Chenin blanc, 20% Chardonnay, 20% Cabernet franc, 20% Cabernet-sauvignon
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	11 g/l
SUPERFICIE	8 ha sur les 85 ha du domaine
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Rive nord de la Loire entre Amboise et Blois
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argile à silex
VINIFICATION	Après une légère décantation, le départ en fermentation est assuré par les levures indigènes afin de respecter la typicité. Contrôle des températures entre 18 et 20°C. Soutirage puis filtration en décembre, tirage en prise de mousse début mars.
ÉLEVAGE	6 mois sur lattes à 12°C. Le dégorgement est effectué par des spécialistes de la « champagnisation ». Stockage de 3 mois pour parfaire l'homogénéisation de la liqueur d'expédition, et pour laisser au bouchon le temps de se former.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune pâle. Au nez, un bouquet fruité. En bouche, un vin léger et frais. Une longue finale grâce à une belle maturité. La mousse est toute en finesse et crémeuse grâce à l'élevage sur lattes.
CONSOMMATION	Idéal à l'apéritif, avec des calamars à la plancha ou sur des tartes aux fruits. Servir à 8°C. À boire dès maintenant.

CODE SAQ
12486108

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.00 \$



PRIX ET MENTIONS



VINOUS 88/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le vignoble de Château Gaillard s'étend sur les coteaux qui dominent la rive nord de la Loire entre Amboise et Blois, au cœur de l'AOC Touraine-Mesland. Vincent Girault, propriétaire vigneron depuis 1978 s'attache à transmettre à ses vins le caractère et l'authenticité de leur terroir. Il vous propose une gamme de vins typiques: AOC Touraine, AOC Touraine-Mesland et AOC Crémant de Loire. Le domaine de Château Gaillard est cultivé selon des méthodes de l'agriculture biodynamique pour préserver la qualité viticole ancestrale de ce vignoble.