

LES TERROIRS



LIMOUX

Caléo

Blanc 2018 - 13.5%



75 CL

Terroir : hautes terrasses argilo-calcaire légèrement caillouteuses. Exposition plein sud.

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : vinification en fût de 400 litres à température contrôlée.

Élevage : 6 mois en fût sur lies fines, bâtonnage régulier.

Couleur : jaune doré aux reflets verts.

Arômes : nez intense aux arômes de fleurs et pêches blanches.

En bouche : vin d'une grande minéralité, sa bouche se caractérise par une fraîcheur intense et une belle persistance typique des grands blancs.

Conseils du sommelier : idéal avec une volaille de Bresse, une sole meunière, un comté affiné, etc.

Servir frais entre 10°C et 12°C.

 **GUILLAUME
Gangloff**

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France
☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guilleumegangloff.com
guilleumegangloff.com