

LA GALOPINE

AOP Languedoc



CUVEE

Grande cuvée, assemblée de Grenache Blanc, Marsanne, Clairette du Languedoc, Viognier.

TERROIR

Les cépages de la cuvée proviennent de sols très pauvres d'une *Garrigue* mise en culture il y a 30 ans. Très faibles rendements, culture raisonnée dans le souci permanent du terroir et de l'environnement.

VINIFICATION

Vendange manuelle, pressurage lent et soigné, fermentation en cuve pour le viognier, à température contrôlée, pas trop basse. Le Grenache, la Marsanne et la Clairette sont vinifiés ensemble en fûts de chêne neufs et élevés 6 mois, avant assemblage et mise en bouteille.

PRODUCTION

Suivant les millésimes, environ 4000 bt

