



Cuvée Gallety Blanc 2018

Grenache blanc 50%, Marsanne 40%, Roussanne 10%. Vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans. Rendements de 40hl/ha. Vendange manuelle, vinification et élevage en cuve.

Vin très expressif en nez comme en bouche sur le fruit. La bouche est portée par un joli gras qui, combiné à l'acidité naturelle, lui donne une longueur toute particulière.

Se boit à l'apéritif, mais s'accorde très bien aux plats de poissons, fruits de mer, et également sur une blanquette de veau à l'ancienne.

Servir frais : 11-12°C