



ASTROLABE LOIN DE L'OEIL

AOP* Gaillac dry wine



WINE AREA / VIGNOBLE

Gaillac – Clay and limestone
Coteaux argilo-calcaires

GRAPE VARIETY / CÉPAGES

Loin de l'Oeil

WINE-MAKING / VINIFICATION

Raisining of the grapes
Pressing
Cold settling
Low-temperature alcoholic fermentation at 15°C for 3 weeks in concrete vats.
Matured on lees for 2 months. Matured in vats for 6 months
Filtration

Passerillage sur souche
Pressurage
Débourbage à froid
Fermentation alcoolique à basse température (15°C) pendant 3 semaines en cuves béton.
Elevage sur lies durant 2 mois Elevage en cuve pendant 6 mois
Filtration

TASTING NOTE / NOTES DE DÉGUSTATION

Colour: Pale gold tinted with green
Nose: Nose of white flowers, a touch of smokiness and notes of citrus fruit
Mouth: The palate reveals great aromatic depth with fullness, flesh and a very long finish

Robe : or pâle aux reflets verts
Nez : marqué par les fleurs blanches, une pointe de fumée et des notes d'agrumes
Bouche: on découvre une grande intensité aromatique avec de l'amplitude, du gras et beaucoup de longueur en bouche

SERVING SUGGESTIONS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

Serve at 14-15°C with sea bass in sauce, white meat or veal sweetbreads with morels
Keeps up to 5 years

Servir à 14-15°C en accompagnement d'un bar grillé en sauce, de ris de veau aux morilles
A boire dans les 5 ans



*Appellation d'Origine Protégée

VINOVALIE
ZA Les Portes du Tarn 81370 Saint-Sulpice
05 63 57 18 10 - contact@vinovalie.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.