



ESPRIT DE LABASTIDE BLANC PERLE



- ◆ **Dénomination** : Esprit de Labastide
- ◆ **Type de Vin** : AOC Gaillac Blanc perlé
- ◆ **Millésime** : NM
- ◆ **Degré** : 12°
- ◆ **Centilisation** : 75 cl



Cépages : LOIN DE L'ŒIL – MAUZAC – SAUVIGNON BLANC



VINIFICATION : Les raisins issus de cépages blancs sont sélectionnés et pressés lentement. Les jus issus de l'égouttage et du pressurage sont débourbés à froid avant fermentation à basse température. Le vin est ensuite soutiré et conservé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille ce qui lui confèrent ses fines « perles » naturelles.



NOTES DE DÉGUSTATION : Robe brillante, d'une belle couleur jaune or. Le nez est parfumé, avec des arômes de fruits blancs et en fin de bouche des notes florales et minérales viennent accentuer la perception de fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS : Servir frais. Idéal à l'apéritif et peut s'accorder à bon nombre de spécialités culinaires à base de poissons d'eau douce ou d'eau salée, de coquillages, d'huîtres ou de crustacés crus ou mijotés. Bouillabaisse, turbot braisé et brochette de Saint-Jacques, sushi...

La Maison Labastide est installée au cœur du vignoble millénaire de Gaillac. La double influence climatique (atlantique et méditerranéenne), la diversité des sols tarnais et la typicité des cépages plantés constituent son terroir. Dotée d'un savoir-faire de plus d'un demi-siècle, La Maison Labastide propose une large palette de vins respectueux de ce terroir et emblématiques de la région.

MAISON LABASTIDE BP 12 - 81150 MARSSAC

☎ 05 63 53 73 73 ☎ 05 63 53 73 74

www.cave-labastide.com ✉ commercial@cave-labastide.com

SCA - SIRET 777 225 202 00012 - Agrément 81.86 - CCP Toulouse 1459.05 J
TVA intracommunautaire : FR 94 777 225 202