



Méthode Ancestrale AOC Gaillac

Appellation : **AOC GAILLAC METHODE ANCESTRALE**

Producteur : S.C.E.V. CHÂTEAU DE SALETTES
Propriétaire : Famille LE NET
Responsable d'exploitation : Florent Martin

Terroir : Coteaux argilo-calcaire
Exposition : Sud, Sud-Est
Production annuelle : 3 000 Bouteilles

Encépagement : 100% MAUZAC

Age des vignes : 50 ans
Taille : Gobelet
Densité : 4 500 pieds à l'hectare
Rendements : 30 Hecto / Ha

Vinification :

Vendanges manuelles suivi d'un pressurage pneumatique avec sélection des jus.

Débourbage au froid suivi d'une stabulation à 2°C pendant 10 jours.

En cuve à 15°C pour atteindre 35g de sucres résiduels naturels.

Tirage en bouteille pour la prise de mousse qui s'étend sur 2 mois.

Dégorgement des bouteilles après un élevage au froid de 2 à 3 mois



"La méthode ancestrale est un procédé de vinification naturel sans adjonction de sucre ou de liqueur (contrairement aux champagnes et aux créchants). Ce sont les seuls sucres du raisin qui seront fermentés pour produire l'effervescence."