



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe lumineuse avec quelques reflets verts. Un nez élégamment boisé avec une nuance mentholée. La bouche est harmonieuse et équilibrée, elle libère des arômes d'agrumes sur une finale tendue.

DOMAINE VORDY - LOS GALS

● Blanc

Sur ce magnifique terroir, Thibaut reprend le flambeau de son père, et produit une gamme de vins biologiques avec passion.

Sa cave est moderne et permet de vinifier sans sulfites ajoutés, sous atmosphère neutre contrôlée.

INFOS TECHNIQUES

| | |
|------------------------|---|
| APPELLATION | Minervois |
| SURFACE PLANTÉE | 20 hectares |
| ASSEMBLAGE TYPE | <ul style="list-style-type: none">• 70% Roussanne• 30% Grenache Blanc |
| VIGNES | Le vignoble est conduit en agriculture biologique au cœur du site classé de Minerve, sur sols de calcaires et de gréssettes. |
| LES VENDANGES | Manuelles, à maturité optimum avec tri si nécessaire. |
| CENOLOGUE | Laboratoire Dubernet - Benoit Huchin |
| VINIFICATION | Macération pelliculaire à froid pendant 24 heures puis fermentation en fûts avec maintien des températures à 17°C pendant 5 mois. Contrôle rigoureux des températures durant les fermentations qui se font sans sulfites ajoutés. |
| ELEVAGE | Sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 5 mois |
| PRODUCTION | 3 500 Bouteilles |
| DEGRÉ INDICATIF | 13.5% vol. |
| OBTURATEUR | Bouchon de liège |
| CONDITIONNEMENT | Cartons de 6 bouteilles |