

GALLY BLANC, ASSEMBLAGE BLANC < NEW >

Description

Le GALLY BLANC est un vin d'une grande harmonie, où l'accessibilité et le raffinement se rencontrent dès la première gorgée. Sa fraîcheur éclatante et sa structure élégante en font un vin qui séduit par sa légèreté et sa profondeur à la fois. En bouche, l'équilibre est tout simplement remarquable. Une légère rondeur apporte une touche de gourmandise, tandis qu'une belle tonicité structure l'ensemble et prolonge cette sensation de fraîcheur.

Ce Blanc de Noir de Gamay, assemblé avec de l'Amigne, cépage emblématique de Vétroz, et une touche de Sauvignon Blanc, trouve son équilibre parfait entre fraîcheur, fruité et complexité. Ce mariage de cépages révèle des arômes fruités et floraux, soutenus par une belle vivacité.

La vinification a été réalisée avec soin pour préserver la pureté des arômes et la fraîcheur du vin. La première fermentation a été effectuée sous un contrôle strict de la température afin de maintenir une belle expression aromatique et de conserver la vivacité des raisins. Aucun passage en seconde fermentation n'a été réalisé, afin de conserver toute la fraîcheur et la légèreté du vin.

Le résultat est un vin frais, bien structuré et d'une grande finesse, où chaque gorgée rappelle la vivacité et l'élégance des cépages du Valais.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépages** : Blanc de Noir, Amigne, Sauvignon Blanc
- ✓ **Sol** : Schistes
- ✓ **Air de production** : Valais central
- ✓ **Vinification** : Cuve, élevage de 6 mois sur lies
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, viandes blanches, poissons de lac et mets au fromage
- ✓ **Potentiel de garde** : 5 ans

Dégustation

Œil - jaune pâle intense avec reflets gris

Nez - fruits frais et mûrs

Bouche - équilibre remarquable : légère rondeur et belle tonicité

GALLY BLANC, ASSEMBLAGE BLANC < NEW >

Beschreibung

Der GALLY BLANC ist ein sehr harmonischer Wein, der schon beim ersten Schluck mit seiner Zugänglichkeit und Raffinesse überzeugt. Seine strahlende Frische und elegante Struktur machen ihn zu einem Wein, der durch seine Leichtigkeit und Tiefe zugleich besticht. Am Gaumen ist die Ausgewogenheit einfach bemerkenswert. Eine leichte Rundheit sorgt für einen Hauch von Genuss, während eine schöne Spannkraft das Ganze strukturiert und dieses Gefühl der Frische verlängert.

Dieser Blanc de Noir aus Gamay, verschnitten mit Amigne, der emblematischen Rebsorte von Vétroz, und einem Hauch Sauvignon Blanc, findet seine perfekte Balance zwischen Frische, Fruchtigkeit und Komplexität. Diese Rebsortenmischung offenbart fruchtige und blumige Aromen, die von einer schönen Lebhaftigkeit untermalt werden.

Die Weinbereitung erfolgte mit Sorgfalt, um die Reinheit der Aromen und die Frische des Weins zu bewahren. Die erste Gärung wurde unter strenger Temperaturkontrolle durchgeführt, um einen schönen aromatischen Ausdruck zu erhalten und die Lebhaftigkeit der Trauben zu bewahren. Es wurde keine zweite Gärung durchgeführt, um die Frische und Leichtigkeit des Weins zu bewahren. Das Ergebnis ist ein frischer, gut strukturierter Wein von großer Finesse, bei dem jeder Schluck an die Lebhaftigkeit und Eleganz der Rebsorten des Wallis erinnert.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Blanc de Noir, Amigne, Sauvignon Blanc
- ✓ **Boden** : Schiefer
- ✓ **Produktionsluft** : Zentralwallis
- ✓ **Weinbereitung** : Tank, 6 Monate Reifung auf Hefe
- ✓ **Passt zu** : Aperitif, weißes Fleisch, Seefisch und Käsegerichte
- ✓ **Lagerpotenzial** : 5 Jahre

Verkostungsnotizen

Farbe - intensives Hellgelb mit grauen Reflexen

Nase - frische und reife Früchte

Geschmack - bemerkenswertes Gleichgewicht: leichte Rundheit und schöne Spannkraft

GALLY BLANC, ASSEMBLAGE BLANC < NEW >

Description

GALLY BLANC is a wonderfully harmonious wine, combining accessibility and refinement from the very first sip. Its vibrant freshness and elegant structure make it a wine that seduces with its lightness and depth. On the palate, the balance is simply remarkable. A slight roundness adds a touch of indulgence, while a beautiful tonicity structures the whole and prolongs this sensation of freshness.

This Blanc de Noir de Gamay, blended with Amigne, the emblematic grape variety of Vétroz, and a touch of Sauvignon Blanc, finds its perfect balance between freshness, fruitiness and complexity. This blend of grape varieties reveals fruity and floral aromas, supported by a beautiful liveliness.

The vinification was carried out with care to preserve the purity of the aromas and the freshness of the wine. The first fermentation was carried out under strict temperature control in order to maintain a beautiful aromatic expression and preserve the liveliness of the grapes. No second fermentation was carried out in order to preserve the wine's freshness and lightness.

The result is a fresh, well-structured wine of great finesse, where each sip recalls the liveliness and elegance of the Valais grape varieties.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety** : Blanc de Noir, Amigne, Sauvignon Blanc
- ✓ **Soil** : Schists
- ✓ **Production area** : Central Valais
- ✓ **Vinification** : Tank, aged for 6 months on lees
- ✓ **Food pairing** : Aperitif, white meats, lake fish and cheese dishes
- ✓ **Ageing potential** : 5 years

Tasting notes

Eye - intense pale yellow with grey highlights

Nose - fresh, ripe fruit

Palate - remarkable balance: slight roundness and beautiful tone