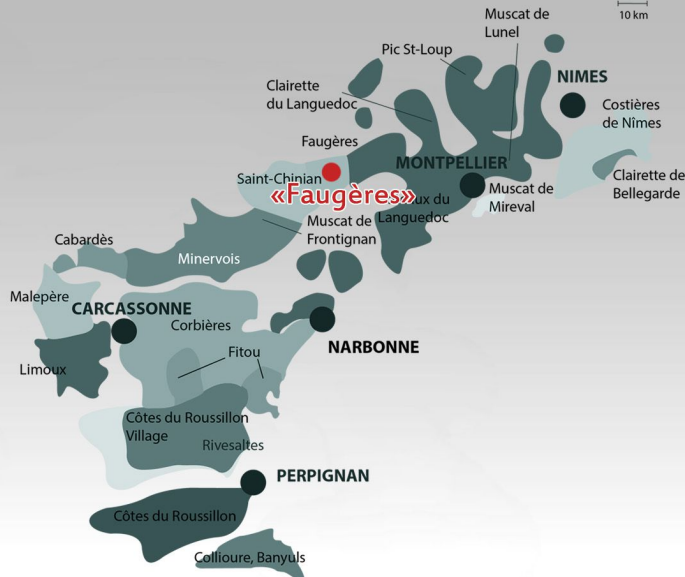


MAS
GABINELE



LA GABINELE PAYS D'OC BLANC



CEPAGE

60% Chardonnay, 20% Muscat Petits Grains, 10% Piquepoul Blanc, 10% Roussanne

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Pressurage direct et contrôle des températures. Vinification et élevage en cuve inox.

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe dorée aux reflets paille
 - Nez : Nez très expressif : ananas, pêche jaune, gingembre, pamplemousse, pointe de tilleul en fleur.
 - Bouche : La bouche est opulente, l'attaque est flatteuse, le développement est très plein, le final est étonnamment frais.
- Déguster à 10°C sur un poulet en terrine ou une caponata sicilienne.

GRAPE VARIETY

60% Chardonnay, 20% Muscat Petits Grains, 10% Piquepoul Blanc, 10% Roussanne

SOIL

Schists

VINIFICATION / AGEING

Hand harvests. Direct pressing and control of the temperatures. Vinification and ageing in stainless tank.

TASTING

- Colour : Beautiful golden dress with straw highlights
 - Nose : Very expressive nose: pineapple, yellow peach, ginger, grapefruit, point of lime tree in flower.
 - Mouth : The mouth is rich, the attack is flattering, the development is very full, the final is strangely fresh.
- To serve at 10°C on a chicken in terrine or a Sicilian caponata.