



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# SEIGNEUR DE GAILLAC



## 葡萄园

风土条件 : Egrappage total de la vendange, pressurage pneumatique, débouillage statique, stabulation des bourbes à 0°C pendant 45 jours avant la filtration. fermentation à température régulée de 16°C. teneur en co2 à 1800 mg/l.

---



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

13, avenue de la Résistance  
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18  
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com  
www.producta.com