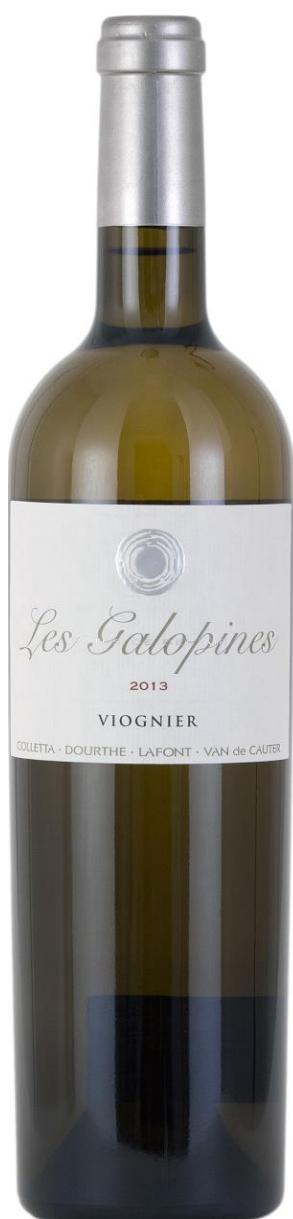


# JEAN-MARC LAFONT

## LES GALOPINES

COULEUR : Blanc  
CEPAGE : Viognier  
DEGRE : 13°  
CLASSEMENT : IGP



### TERROIR

**NATURE DES SOLS :** Cuvée issue de sols situés sur les coteaux de schistes et de granits à Lantignié.

**EXPOSITION :** Sud

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 6 ans

**RENDEMENTS MOYENS :** 25 à 30 hectolitres / ha

**METHODE DE LUTTE :** Lutte raisonnée

### VINIFICATION

**VENDANGE MANUELLE :** 100 %

**TRI DU RAISIN :** A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique, vinification à basse température, avec élevage sur lies en fûts de chêne.

**CUVAISON :** 21 jours à basse température

**ELEVAGE :** 6 mois en fûts de chêne.

### PRESENTATION

**LE VIN :** Cette cuvée se présente avec de beaux arômes citronnés, de poire et de jasmin, avec en finale, une délicate touche de noisette. La bouche est pure, minérale, riche et se termine sur de belles notes épicées (coriandre et noix de muscade).

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 12°

**ACCORD METS / VINS :** à déguster à l'apéritif, avec du foie-gras, des ris de veau ou des asperges. Il se dégustera également très bien avec des écrevisses, des langoustines ou des saint-jacques.

**CONSERVATION :** 6 ans