

LÉON GALHAUD - ROUGE

Méthode traditionnelle

Carte d'identité

Cépages	Merlot (60 %), Cabernets Sauvignon (40 %)
Sol	Parcelles de L'Entre de Mers et du Blayais sur terrains argilo-calcaires.
Vendanges	Vendanges essentiellement manuelles en clayettes et un pressurage sélectif des raisins entiers.
Vinification	Le Crémant de Bordeaux LEON GALHAUD Rouge est vinifié au cœur de Saint Emilion sous le château du Roy datant des 12 ^e et 13 ^e siècles, lieu symbolique de la naissance de Saint Emilion il y a 800 ans.



Histoire

Notre vin pétillant « LÉON GALHAUD » est élaboré selon la Méthode Traditionnelle dans les caves souterraines creusées dans le roc à Saint-Emilion.

C'est un vin pétillant de fête à boire entre amis ou entre amoureux.

Notes de dégustation

Fruités, jeunes, à la bulle soutenue mais sans excès, rafraîchissants,

Notre vin pétillant est particulièrement apprécié en apéritif.

C'est un vin pétillant de fête à boire entre amis ou entre amoureux.

