



G BY GALES CRÉMANT DE LUXEMBOURG



Assemblage

- Grands vins de terroir

Dégustation

La cuvée « G by Gales », un Crémant, qui a été élaboré pour marquer le 100^{ème} anniversaire des Caves Gales, marie particularité et tradition. L'originalité de cette cuvée réside dans une proportion importante de vins de réserve, qui ont fermenté sous bois et vieilli en bouteilles champenoises – sous pression – pendant 7 ans. Sa robe dorée, son nez puissant d'une grande complexité aromatique et son élégance, envahissant le palais, sont prometteur d'une dégustation authentique.



Blend

- Great terroir wines

Tasting Notes

The Crémant "G by Gales", launched to mark the 100th anniversary of Caves Gales, combines uniqueness and tradition. The originality of this cuvée lies in its high proportion of reserve wines that have fermented in barrels and matured in champagne bottles - under pressure - for 7 years. The golden color, the strong nose of great aromatic complexity and the elegance that plays around the palate, promise an authentic taste.



Zusammenstellung

- Große Terroir-Weine

Verkostung

Der Crémant „G by Gales“, der anlässlich des 100-jährigen Jubiläums der Caves Gales entstanden ist, vereint Einzigartigkeit und Tradition. Die Originalität dieser Cuvée wird zu einem großen Teil von Reserveweinen geprägt, die im Holz vergoren wurden und in Champagnerflaschen - unter Druck - 7 Jahre lang herangereift sind. Die goldene Farbe, die kräftige Nase von großer aromatischer Komplexität und die Eleganz, die den Gaumen umspielt, versprechen einen authentischen Geschmack.

Vinification

- Pressurage selon la méthode champenoise
- Vins de réserve fermentés sous bois
- Vieillessement à température contrôlée de 12°C

Accords gastronomiques

Un grand Crémant, qui se suffit à lui-même.

Vinification

- Pressing according to the champagne method
- Reserve wines with fermentation in barrels
- Ageing at a controlled temperature of 12°C

Food pairing

A great Crémant, which should be enjoyed for its own.

Weinbereitung

- Keltervorgang wie in der Champagne
- Reserveweine im Holzfass vergoren
- Reifezeit bei einer kontrollierten Temperatur von 12°C

Serviervorschlag

Ein großer Crémant, der sich selbst genügt.