

VOICI MON SECRET

IGP COTES DE GASCOGNE

INFORMATION

Appellation : IGP COTES DE GASCOGNE

Cépage : Colombard

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Cette cuvée provient d'une sélection parcellaire sur des terroirs limitant l'accumulation du sucre pendant la phase de maturation

Les raisins de Colombard vendangés à juste maturité, après une légère macération pelliculaire et une fermentation alcoolique lente, vont livrer un vin digeste à 99° et quelques grammes de sucres naturels qui préservent la gourmandise de bouche

La vinification est contrôlée à 18/18°C, jusqu'à l'obtention du juste équilibre en alcool
L'élevage sur lies est ensuite effectué à très basse température pour protéger le croquant du fruit et le caractère juteux de vin « plaisir »

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de



TERROIR

Région Viticole : COTES DE GASCOGNE

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Ce vin présente des saveurs d'agrumes (de menthe fraîche et de fruits de la passion, soutenus par un caractère juteux et digeste, conféré par le côté naturel de cette faible richesse en alcool, presque en jus de fruit

Nez : Ce vin présente des saveurs d'agrumes (de menthe fraîche et de fruits de la passion, soutenus par un caractère juteux et digeste, conféré par le côté naturel de cette faible richesse en alcool, presque en jus de fruit

Bouche : Ce vin présente des saveurs d'agrumes (de menthe fraîche et de fruits de la passion, soutenus par un caractère juteux et digeste, conféré par le côté naturel de cette faible richesse en alcool, presque en jus de fruit

SERVICE & CONSERVATION



VOICI MON SECRET

IGP COTES DE GASCOGNE

6 bouteilles

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : A déguster en toute simplicité dès l'apéritif, puis avec des fruits de mer, des gambas grillées, du poisson et des salades

Garde :

