

COLOMBARD-SAUVIGNON

TERROIR

Région : Sud-Ouest (France)

Appellation : Côtes-de-Gascogne

Sol : argilo-calcaire

Rendement : 80 hl/ha

VIN

Cépages : 80% Colombard, 20% Sauvignon Blanc

Degré : 11,5%

Sucres résiduels : 7g/L

VINIFICATION : Vendanges de nuit, macération pelliculaire courte, pressurage sous gaz inerte, fermentation à basse température, maturation sur lies fines.

DEGUSTATION

L'assemblage typique de la Gascogne. Un vin vif, frais, gourmand, aromatique et acidulé aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

A consommer dans les 2 ans.

ACCORD

A l'apéritif, avec un carpaccio de bar, une focaccia thym/feta, des rouleaux de printemps aux crevettes ou au chèvre frais.

PACKAGING

Bouchon ou capsule à vis

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Euro de 5 x 21 cartons : 630 bouteilles

Palette VMF de 5 x 28 cartons : 840 bouteilles

Contre-étiquette FR & EN

