

FRISSON D'AUTOMNE

TERROIR

Région : Sud-Ouest (France)

Appellation : Côtes-de-Gascogne

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 40 hl/ha

VIN

Cépages : 60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng

Degrés : 12%

Sucres résiduels : 65g/L

VINIFICATION : Vendanges tardives, macération pelliculaire courte, pressurage sous gaz inerte, fermentation à 18°C pour l'extraction des arômes interrompue, maturation sur lies fines.

DEGUSTATION

Un moelleux au nez vif et intense d'abricot, citron confit, coing, poivre blanc et miel. Jolie rondeur en bouche sur des notes de mangue, miel et herbacées, avec une belle fraîcheur. Notes de truffe en vieillissant.

ACCORDS

Une tarte pêche-verveine, un risotto crémeux aux champignons, un bleu d'Auvergne.

PACKAGING

Bouchon

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Euro de 4 x 25 cartons : 600 bouteilles

Palette VMF de 5 x 28 cartons : 840 bouteilles

Contre-étiquette FR & EN

