



Accords mets et vins

Fruits de mer, poissons cuisinés, et viandes blanches, s'accorderont très bien avec ce vin qui saura aussi embellir vos sauces.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sol argilo calcaire

Cépage : 70% Petit Manseng, 20% Gros Manseng, 10% Petit Courbu

Vendange : Manuelles. Le Gros Manseng et la Petit Courbu sont vendangés à maturité, le Petit Manseng, cépage dominant est quand à lui vendangé avant maturité pour garder sa fraîcheur, ses arômes et sa complexité

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Egrappage total avant macération de 12 heures puis pressurage très lent pour respecter la qualité des raisins Macération pelliculaire pré-fermentaire à froid pendant 12h pour extraire le meilleur de ces 3 cépages..

Élevage : Fermentation et élevage 80% en barriques neuf avec batonnage 2 fois par semaine et ce, jusqu'à la mise en bouteilles (8 à 9 mois d'élevage)

Dégustation

Robe : Paille claire, brillante, soutenue

Nez : Flatteur, vanillé, mangue, pain grillé, fruité (ananas-fleurs blanches)

Bouche : Riche, consistante, complexe, très belle expression des arômes, longue persistance en finale qui donne envie d'y revenir.

Finale : longue persistance en finale qui donne envie d'y revenir.

Garde : A consommer plutôt entre 1 et 5 ans, mais peut vieillir davantage.

Température de service : Servir frais (8-10°C)

