

ADN 64 BLANC FRUITÉ



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Niché au sein de l'alcove d'une petite crique ensoleillée, en plein cœur de mes basses Pyrénées, j'ai imaginé un vin qui pourrait me restituer cette sensation de confort et de bien être. Cette bouteille d'ADN64 fruité est l'incarnation du sentiment de zenitude et d'apaisement procuré par la magie d'une région et d'une ambiance incomparable.

- 40 % Gros Manseng
- 60 % Petit Manseng

Accords mets et vins

En apéritif, sur foie gras, des cuisines du monde et des fromages à pâte persillée.

Détails

Dégustation

Bouche : La bouche est ample avec une finale expressive.

Garde : A boire dès maintenant.

Température de service : A déguster très frais (8°-10°)

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux. Vignoble situé dans le Piémont Pyrénéen

Cépage : 40 % Gros Manseng 60 % Petit Manseng

Vendange : Densité de 6500 pieds/ha Rendement 80 hl/ha

Vinification : Stabulation à basse température pendant 10/12 jours. Fermentation à température régulée (16°). Un élevage en cuve de 6 mois.

Élevage : Une expression aromatique de fruits exotiques, ananas, mangue, auxquels se mêlent des notes de miel.



Plaisirs du vin
Agen