



FICHE TECHNIQUE

IGP COTES DE GASCOGNE

"Gros-Manseng"

(blanc doux)

Aroma Néa

Avec son style novateur et avant-gardiste, cette gamme a pour but de faire découvrir au monde entier le potentiel aromatique de nos régions. Nous avons travaillé avec l'un des meilleurs vignerons de l'appellation afin de pouvoir vous présenter cette cuvée de grande qualité, vinifiée dans un chai thermo-régulé à la pointe de la technologie.

- Pressurage des jus sous gaz inerte pour éviter toute oxydation et conserver ainsi les précurseurs naturels d'arômes,
- Fermentation contrôlée à basse température,
- Protection sous CO² de tout transfert de vins pour préserver le bouquet fruité,
- Suivi rigoureux des doses de soufre à chaque étape pour un ajustement minimum,
- Conservation des vins à moins de 6°C,
- Embouteillage régulier à la propriété pour conserver un maximum de fraîcheur.

Assemblage: Gros-Manseng 100%

Sol: Argilo-calcaire

Rendement: 65 Hl/Ha

Sucres résiduels: 30g.l

Degré: 12,5% Vol.

Notes de dégustation:

Parée d'une robe jaune dorée, cette cuvée dévoile un bouquet intense où l'on perçoit une grande complexité aromatique (abricot, miel, fruits exotiques et confits).

Cette harmonie se prolonge dans un palais suave et chaleureux à l'attaque.

La fraîcheur venant équilibrer une réelle générosité.

Accords:

A déguster en apéritif, sur un foie gras, avec un fromage persillée ou en dessert.



IGP Côtes-de-Gascogne

S.A.R.L. French Wines & Terroirs

Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France

Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793