



FICHE TECHNIQUE

IGP COTES DE GASCOGNE

"Colombard Ugni-Blanc"

(blanc sec)

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: Principalement Colombard, Ugni-Blanc et Gros-Manseng, avec des notes de Sauvignon et Chardonnay.

Sol: Argilo-calcaire

Rendement: 80 Hl/Ha

Sucres résiduels: 7g.l

Degré: 11,5% Vol.

Notes de dégustation:

Couleur jaune pâle avec des reflets vert nacré.

Nez exubérant et plein de fruit (pamplemousse, pêche blanche, fruit exotique,...).

Bouche fraîche et très friande avec encore beaucoup de fruit!

Accords:

Vin plaisir à partager sur des poissons, avec de la charcuterie ou un fromage frais.



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