

*Sélection des Vins Brasserie du Lycée Hôtelier de Dinard*  
**« Coups de Cœur des Elèves Sommeliers » Automne 2008**

**Vin blanc sec**

\*Vin de pays des Côtes de Gascogne 2007, « Harmonie de Gascogne »  
(Ugni Blanc, Colombart, Sauvignon, Gros et petit Manseng, Chardonnay  
et Folle Blanche)

**Famille Béraut, vigneron à Montréal du Gers (Gers)**

Robe limpide, presque transparente, d'un jaune pâle à reflets verts, disque brillant,  
larmes fluides.

Bouquet complexe de fleurs blanches, de fruits blancs (Pomme Granny), mais aussi de  
fruits exotiques comme l'ananas, ou issu de plantes grimpantes comme le Kiwi. Après  
aération, notes prédominantes d'agrumes (Cédrat, Pamplemousse).

Bouche à l'attaque franche, saveurs harmonieuses, où le relief acidité se mêle à la  
rondeur avec bonheur. Accents de fraîcheur et de vivacité. Flaveurs de citron vert et de  
pamplemousse. Persistance aromatique mesurée à 3,4 caudalies.

*A déguster maintenant sur son grain de jeunesse, sur des huîtres de la  
rivière « Belon » (au iodé mesuré), ou de l'étang de Thau. Plus ambitieux, des  
Langoustines marinées puis juste saisies au sautoir, jus d'agrumes, seront parfaites.*