



HARMONIE DE GASCOGNE BLANC SEC

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : La robe est légère et limpide. Le nez révèle une grande intensité aromatique. Les notes exotiques s'enchainent avec les senteurs florales : citron, pêche, pamplemousse, fleur de sureau, aubépine et tilleul... partez à la découverte de ce jardin de fruitiers en fleur. En bouche, les saveurs s'équilibrent entre une attaque fraîche et une longue finale fruitée. Pulpeuse et voluptueuse, croquante et vive, une harmonie qui éveille les sens. A déguster en toute saison.

Garde : Un assemblage complexe, à déguster dans les deux années qui suivent le millésime pour savourer la pleine expression aromatique de cette cuvée.

Servir : Servir à 10° à l'apéritif et en accompagnement de viandes blanches, assiette de charcuterie, fromages... Un accord toujours parfait avec les produits de la mer: idéal avec coquillage et saumon fumé...

Cépages : Ce vin est le fruit de l'assemblage des cépages locaux : Ugni-blanc, Colombard, Sauvignon, Gros et Petit Manseng ; et de Chardonnay.

Terroir: Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.

Age moyen des vignes : 27 ans

Millésime disponible : 2017

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :

