



HARMONIE DE GASCOGNE BLANC SEC IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : D'une teinte claire, limpide au reflet vert, ce vin révèle des notes de fruits exotiques tel que la mangue et le fruit de la passion. En bouche, la vivacité de la passion réveille nos papilles, contrebalancée par la douceur de l'abricot. Il vous ravira par son équilibre naturel. Il accompagnera à merveille vos fruits de mers et des plats à base de viande blanche.

Poissons, coquillages et crustacés s'accorderont à merveille avec ce vin.

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, Colombar, 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 bouillonnés (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.

Age moyen des vignes : 27 ans

Millésime disponible : 2020

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières Médailles : Médaille d'Argent au Concours des Vins du Sud Ouest 2020
Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Nationales 2020 (millésime 2019)





HARMONIE DE GASCOGNE DRY WHITE

IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Tasting Note : Limpid, giving an impression of aerial lightness. Great aromatic intensity on the nose, with tropical notes followed by floral scents – lemon, peach, grapefruit, elder flower, hawthorn and lime blossom. A whole, flowering fruit orchard to discover. The palate offers fine balance between the fresh attack and the long, fruity finish. Sniff the empty glass and you'll find the aromas still there, as intense and lingering as ever!

A perfect match for seafood whatever the occasion. Ideal with shellfish and smoked salmon.

Ageing : A complex blend best drunk within two years after vintage to enjoy its aromatic expression to the full.

Serve with : 10°. For the aperitif, seafoods, cheeses.

Grapes : Ugni-blanc, Colombard, Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng.

Vintage : 2020

