



## AMPELOMERYX - BLANC SEC

### IGP - CÔTES DE GASCOGNE



- Dégustation :** Une belle teinte d'un or jaune très lumineux. Le nez s'ouvre sur de puissants arômes toastés et vanillés se mariant au citron, à la poire et au coing. Une touche de fleur blanche s'ajoute à la complexité aromatique. La bouche volumineuse et aromatique à souhait finit sur une jolie fraîcheur. Un élevage soigné qui apporte longueur et délicatesse. Une complexité remarquable!
- Garde :** Vin à boire dans les 5 ans qui suivent le millésime.
- Servir :** Servir de 10° à 14° sur coquillages et crustacés, poissons ainsi que sur des viandes blanches et fromage de chèvre.
- Cépages :** Sauvignon, Chardonnay, Gros et Petit Manseng.
- Millésime Disponible :** 2017
- 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 :** 30 ans
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3
- L'Ampélomeryx:** Ampélomeryx signifie le « ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf/mi-girafe, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers. L'Ampélomeryx vivait sur nos terres il y a 17 millions d'années.

