



PETIT MANSENG SEC - BLANC

IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Dégustation : La grande maturité des raisins récoltés pour cette cuvée à la robe jaune légère apporte une spirale de senteurs printanières à ce vin. Le long et minutieux travail d'élevage sur lies parsème le parfum d'une tarte au citron meringuée de délicates senteurs d'aubépine d'acacia et de jasmin. En bouche les fleurs se font fruits et la pâtisserie change tour à tour de saveurs de pêches en abricots puis en poires pour redevenir citron et ramener le dégustateur à la conversation avec ses convives. Une cuvée unique, confidentielle pour les amateurs de grands vins où se mêlent art et savoir faire. A découvrir sans plus attendre !

Garde : 5 à 6 ans qui suivent le millésime.

Servir : A savourer en accompagnement de viandes blanches (suprême de volailles), choucroute, spécialités fromagères ; de l'apéritif au dessert.

Cépages : 100% Petit Manseng.

Millésime Disponible : 2015 & 2016 - Editions limitées à 3000 bouteilles

Age moyen des vignes : 10 ans

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Histoire de la cuvée : Cette cuvée est la dernière création du domaine et la 1ère de gascogne. En général le Petit Manseng est utilisé pour produire des vins blancs moelleux. Ici Mathieu BERAUT a souhaité le vinifié en sec et mettre en avant tout le potentiel de ce cépage ancestral qu'est le Petit Manseng. Florencia Cairo et Fabienne Rougeron-Pazzis, des artistes locales, ont réalisé les étiquettes. Une façon de rappeler que le vigneron reste un artisan et un artiste local.

