



RÉSERVE FAMILLE BÉRAUT BLANC SEC

IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Dégustation : Une grande brillance et une couleur jaune pâle pour un blanc de caractère. Au nez, quelques pas de danse avec le verre révèlent son intensité. Des fruits à chair jaune, tout en rondeur accompagnent les notes de noix de coco sur un lit de caramel. La bouche est tout aussi appétissante avec ses fruits confits en cadence sur un air torréfié qui nous portent tout au long de la finale. A déguster avec des viandes blanches grillées, un plateau de fromage ou en dessert.

Garde : Vin à boire dans les 2 à 5 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir entre 13 et 16° sur fruits de mer, poissons, viandes blanches, confits, fromages...

Cépages : Sélection des meilleures parcelles de Chardonnay et Petit Manseng.

Millésime Disponible : 2016
Degré: 13%

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 : 15 ans

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernière Médaille : Médaille d'Or au Prix Plaisir Bettane & Desseuve 2018

