



ÉTÉ GASCON BLANC

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : D'une teinte dorée, ce vin aux nez délicat d'agrumes (orange, pamplemousse) ravira votre palais avec ses saveurs d'abricot et de pêche au sirop, boosté par la vivacité de l'ananas frais.
A servir de l'apéritif au dessert.

Garde : Vin à boire dans les 2-3 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir de 10 à 12° en apéritif, sur foie gras, poissons en sauce, fromages, alliances sucrés / salés et desserts.

Cépages : Assemblage de Gros Manseng

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 : 2019

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles : Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2020



ÉTÉ GASCON - SWEET WHITE IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Tasting note : With a golden hue, this wine with a delicate citrus nose (orange, grapefruit) will delight your palate with its apricot and peach syrup flavors, boosted by the liveliness of fresh pineapple. Serve as an aperitif with dessert.

Ageing : To drink young as well as within 3-4 years following the vintage.

Serve with : Serve 10 to 12 °C as an aperitif, on a foie gras or fishes with sauce.

Grapes : Gros Manseng

Vintage : 2019

Medals :

