



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Origine : France

Cépage(s) : 100% Gros Manseng

Millésime : 2022

Bouteille : Bordelaise évolution

PRÉSENTATION

La série L'ESPARCETTE offre une palette d'arômes et d'expressions très variés, liés à la nature même du terroir dont il est issu.

La présentation est soignée, étiquette en relief, bouteille bordelaise évolution, fermeture à vis ou bouchon type nomacorc.

Rapport qualité-prix incroyable !

VINIFICATION :

La conduite de la vigne s'effectue en culture raisonnée, l'effeuillage et une vendange verte sont réalisés ainsi qu'une sélection parcellaire.

Après des vendanges de nuit, la macération pelliculaire est faite sur plusieurs heures avec ensuite pressurage pneumatique sans oxygène, stabulation liquide à froid, puis fermentation à basse température.

Un élevage sur lies fines vient enfin assurer les meilleures conditions d'évolution des arômes.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une robe à la teinte or clair très brillante.

Nez : Une belle richesse aromatique aux senteurs profondes de fruits exotiques, d'abricots et de poires.

Bouche : La bouche est douce et bien équilibrée avec de la fraîcheur. On retrouve ces parfums de fruits confits en bouche, avec en prime une belle intensité.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

En apéritif, avec les foies gras, la tarte Tatin, tous les gâteaux au chocolat.

Coup de cœur : avec un morceau de roquefort !

