

CHARMES

IGP COTES DE GASCOGNE

INFORMATION

Appellation : IGP COTES DE GASCOGNE

Cépage : Gros Manseng

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Après une macération pelliculaire raccourcie (environ 2 heures), les raisins sont pressés lentement pour extraire les meilleurs jus à l'abri de l'air. Une fois le débourageage réalisé, la fermentation alcoolique démarre à 20°C pour être stoppée par le froid lorsque l'équilibre sucre-acide paraît le plus favorable... en conservant la volonté absolue de refuser toute forme de lourdeur. L'élevage en cuve inox est raccourci au maximum (1 à 2 mois après la fin de fermentation) pour "emprisonner" au plus tôt le caractère fruité et juteux du raisin dans la bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : COTES DE GASCOGNE

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Ce vin jaune paille aux reflets argentés développe un nez exubérant d'écorces de citron confites, agrémentées d'un soupçon de fleurs blanches et de miel d'acacia. La bouche présente à l'attaque une sucrosité enveloppante, immédiatement reprise par une acidité salivante. La finale, subtilement rafraichie par des notes à peine amères de zestes de pamplemousses, laisse une bouche fraîche appelant la gorgée suivante.

Nez : Ce vin jaune paille aux reflets argentés développe un nez exubérant d'écorces de citron confites, agrémentées d'un soupçon de fleurs blanches et de miel d'acacia. La bouche présente à l'attaque une sucrosité enveloppante, immédiatement reprise par une acidité salivante. La finale, subtilement rafraichie par des notes à



CHARMES

IGP COTES DE GASCOGNE

peine amères de zestes de pamplemousses, laisse une bouche fraîche appelant la gorgée suivante.

Bouche : Ce vin jaune paille aux reflets argentés développe un nez exubérant d'écorces de citron confites, agrémentées d'un soupçon de fleurs blanches et de miel d'acacia.

La bouche présente à l'attaque une sucrosité enveloppante, immédiatement reprise par une acidité salivante.

La finale, subtilement rafraîchie par des notes à peine amères de zestes de pamplemousses, laisse une bouche fraîche appelant la gorgée suivante.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Vin d'apéritif par excellence grâce à sa vivacité naturelle et son caractère aromatique unique, il accompagnera la gastronomie traditionnelle (foie gras au pommes) et se posera en vin de dessert parfait grâce à une digestibilité sans égal pour un vin moelleux. Des accords plus exotiques pourront faire le bonheur des palais aventureux avec des plats sucrés-salés ou des cuisines relevées (poulet rôti aux



CHARMES

IGP COTES DE GASCOGNE

épices).

Garde :

