

# GROS MANSENG

## TERROIR

**Région :** Sud-Ouest (France)

**Appellation :** Côtes-de-Gascogne

**Sol :** Argilo-calcaire

**Rendement :** 65 hl/ha

## VIN

**Cépages :** 100% Gros Manseng

**Degrés :** 11%

**Sucres résiduels :** 30g/L

**VINIFICATION :** Vendanges nocturnes, macération pelliculaire courte, pressurage sous gaz inerte, fermentation à basse température interrompue, élevage sur lies fines.

## DEGUSTATION

Un demi-sec frais et aromatique avec un nez intense et tonique d'agrumes et de pêche blanche et une bouche gourmande croquante d'abricot, mangue, miel.

A consommer dans les 2 ans.

## ACCORDS

Une tarte tatin de tomates, yakitori de canard à la mangue, banh mi, gâteau au citron et pavot au glaçage lavande

## PACKAGING

Bouchon

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Euro de 5 x 21 cartons : 630 bouteilles

Palette VMF de 5 x 28 cartons : 840 bouteilles

Contre-étiquette FR & EN

