

"THE BOLD GASCONY"

IGP Côtes de Gascogne 2021

Vin Blanc Moelleux - 11.5 %vol.



BUROSSE

Notre vin blanc doux possède le caractère et la typicité du Petit Manseng qui donne là le meilleur de son expression aromatique.



CEPAGES

Petit Manseng (100%)



VINIFICATION

Vendange mécanique et pressurage direct.

Fermentation en cuve inox à 19°C afin de préserver tous les arômes du cépage sans produire de notes fermentaires.

Filtration et mise en bouteille Février 2022



DEGUSTATION

Magnifique robe or pâle.

Nez : agrumes confites, fruits exotiques.

Bouche : aromatique très intense, très ample avec une longue finale suivie d'une légère amertume typique du cépage.



ACCOMPAGNEMENT

A boire autour de 8°C. Ce vin est le compagnon idéal en apéritif ou lors de repas de fête. Il accompagne très bien foie gras et desserts peu sucrés.

Accord idéal : Le foie gras mi-cuit bien assaisonné !



Identification bouteille :

Gencode : 3770009623230
Contenance : 75 cl
Poids : 1.15 kg

Identification carton :

Gencode : 3770009623292
Contenance : 6 x 75 cl
Poids : 7.15 kg
Dimensions : H 30.5 cm x L 24.5 x P 17

Identification Palette :

Contenance : 105 cartons
Poids : 775 kg
Dimensions :
H 170 cm x L 120 x P 80