

"LEGENDE"

Millésime 2023

Vin Blanc Sec de Garde - 14.5 %vol.

Production = 4000 bouteilles

Ce vin blanc est élevé en barrique, c'est un procédé que nous apprécions car il donne beaucoup de gras au vin par le contact prolongé avec les lies et le bois. Cela lui donne aussi une aromatique très particulière.



CEPAGES

Petit Manseng (60%), Petit Courbu (30%) et Gros Manseng (10%). Rdt de 40 à 50 hl/ha



VINIFICATION

Vendange mécanique. Fermentation en barrique, puis batonnage une fois par semaine sur les premiers mois de l'élevage. Elevage de 8 mois en fût de chêne de 300 et 500 L.



DEGUSTATION

Belle robe jaune paille avec des reflets argentés.
Nez : abricot confit, écorce d'orange, vanille et noisette.
Bouche : dès l'attaque le vin enrobe le palais en douceur et exprime ses arômes intense. La finale est très persistante, elle est soulignée par une légère vivacité.



ACCOMPAGNEMENT

A boire autour de 10°C. Ce vin appelle les repas de fête. Accord idéal : Sur des plats de viandes blanches en sauce ou à la crème, ou encore des poissons et fruits de mer.



BUROSSE



Identification bouteille :

Gencode : 3770009623278
Contenance : 75 cl
Poids : 1.40 kg

Identification carton :

Gencode : 3770009623360
Contenance : 6 x 75 cl
Poids : 8.4 kg
Dimensions : H 30.5 cm x L 24.5 x P 17

Identification Palette :

Contenance : 105 cartons
Poids : 800 kg
Dimensions :
H 170 cm x L 120 x P 80