



I.G.P Côtes de Gascogne

DOMAINE GUILLAMAN

Blanc « Frisson d'Automne »



Cépages : 60% Gros Manseng / 40% Petit Manseng

Terroir : Argilo calcaire

Rendement moyen : 50Hl/ha

Sucre résiduel : 65g/l

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Vinification :

Vendanges en sur-maturité, légère macération pelliculaire, pressurage pneumatique sans oxygène, stabulation liquide à froid, lente fermentation à 18°C puis élevage sur lies fines pendant plusieurs mois.

Dégustation :

De couleur jaune doré, le bouquet est intense, on y perçoit une grande complexité aromatique : abricot, miel et fruits exotiques confits. La bouche est suave et chaleureuse à l'attaque : la fraîcheur venant équilibrer une réelle générosité.

Accord mets/vins :

En apéritif, sur un foie gras, avec un fromage à pâte persillée ou bien comme vin de dessert.

A déguster frais, d'ici 5 ans.