



IGP COTES DE GASCOGNE

Domaine Guillaman

Colombard-Ugni blanc



Cépages : Colombard 70%, Ugni-blanc 30%

Age des vignes : 20 ans

Sol : Côteaux argilo-calcaire

Rendement : 80 hl/ha

Vinification: Vinification à basse température

Titre alcoométrique : 11,5% Vol.

Dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez très aromatique et flatteur. Vin frais et fruité, aux notes généreuses de fruits exotiques et d'agrumes.

Conseil pour la dégustation :

A déguster entre 8-10°C

Parfait à l'apéritif, il peut être servi également avec des fruits de mers ou du poisson grillé.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z