



IGP COTES DE GASCOGNE

Domaine Guillaman

Frisson d'automne



Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng

Age des vignes : 20 ans

Sol : Côteaux argilo-calcaire

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Vinification à basse température

Titre alcoométrique : 11,5% Vol.

Dégustation :

Paré d'une robe jaune dorée, cet assemblage dévoile un bouquet intense où l'on perçoit une grande complexité aromatique : l'abricot, le miel et les fruits exotiques confits. Cette harmonie se prolonge dans un palais suave et chaleureux à l'attaque, la fraîcheur venant équilibrer une réelle générosité. Un vin gourmand, vraiment.

Conseil pour la dégustation :

A déguster entre 8-10°C

Un ensemble bien équilibré à réserver pour un apéritif, sur un foie gras, avec du fromage à pâte persillée ou bien comme vin de dessert.

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