



# I.G.P Côtes de Gascogne

DOMAINE GUILLAMAN

Blanc « Colombard/Sauvignon »

**Cépages** : 80% Colombard / 20% Sauvignon

**Terroir** : Argilo calcaire

**Rendement moyen** : 80Hl/ha

**Titre alcoométrique** : 11,5% Vol.

**Vinification** :

Vendanges de nuit, macération pelliculaire de plusieurs heures, pressurage pneumatique sans oxygène. Stabulation liquide à froid, fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

**Dégustation** :

Très aromatique, frais, avec beaucoup de fruit : fruits exotiques, pêche blanche, pamplemousse... beaucoup de fraîcheur en bouche, avec un bel équilibre !

**Accord mets/vins** :

Un vin plaisir à partager en apéritif, avec de la charcuterie, sur des poissons, des crustacés, une raclette, avec un gratin de légumes ou du fromage frais.

A déguster frais, d'ici 3 ans.

