



# I.G.P Côtes de Gascogne

## DOMAINE GUILLAMAN

### Blanc « Gros Manseng »



**Cépages** : 100% Gros Manseng

**Terroir** : Argilo calcaire

**Rendement moyen** : 65Hl/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** :

Le bouquet est frais et intense, aux notes de fruits jaunes et de fruits exotiques. La bouche est gourmande, croquante, fruitée et légère.

#### **Accord mets/vins** :

Vin convivial à partager à tout moment : en apéritif, sur une entrée froide, sur un foie gras, comme vin de dessert...

A déguster frais, d'ici 4 ans.