



VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE DOUX TENDRESSE

■ ORIGINE

Vin issu du Domaine de Guilhon d'Aze en Gascogne.
Le suivi du vignoble, la vinification et l'élevage sont effectués sur le Domaine.

■ CARACTERE

C'est un vin fin, élégant et très typé, bien équilibré entre l'acidité, le fruité et les arômes du cépage. Il est puissant et rond. La récolte du raisin est effectuée en sur-maturité, ce qui lui confère une concentration aromatique intense et lui permet d'atteindre naturellement 15%, potentiel dont 12.5% environ sont transformés en alcool et 2.5% restent en sucre.

■ CEPAGE

Gros Manseng 100%

■ SERVICE

Un vin à servir autour de 10°C, qui peut se consommer en apéritif comme sur du foie gras, ou encore en vin de dessert. Il est aussi excellent sur certains fromages tel que le Roquefort.

■ COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Superbe robe or clair.
Le nez est très expressif, avec des arômes de fruits confits qui évoluent vers des notes exotiques. La bouche est pleine de fraîcheur.
Un vrai moelleux équilibré.

■ CONSERVATION

A conserver au frais, debout, dans un endroit sombre.
Durée de conservation : 2 à 3 ans.

REF : 12°5

