



VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE DOUX TRÉSOR

■ 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, sucré, élégant tout en fraîcheur, bien équilibré entre l'acidité, le fruité et les arômes typiques du cépage. Il est puissant et rond. La récolte tardive en sur-maturité après les premières gelées lui apporte une concentration aromatique intense et lui permet d'atteindre naturellement 16%, potentiels dont 12.5% environ sont transformés en alcool et 3.5% restent en sucre.

■ CEPAGE

Petit Manseng 100%

■ SERVICE

Un vin à servir entre de 10 et 12°C, qui peut se consommer en apéritif sur du foie gras, ou encore en vin de dessert. Il est aussi excellent sur certains fromages tels que le Roquefort.

■ COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez est très fruité, aux arômes de fruits confits et coings, avec des notes de fruits de la passion et de lychees. La bouche est ample et délicate, avec une finale longue et élégante sans lourdeur sucrée.
Un vrai moelleux équilibré.

■ CONSERVATION

A conserver au frais, debout, dans un endroit sombre.
Durée de conservation : 2 à 4 ans.

REF : 12°5

