



VINTUS

Côtes de Gascogne

Blanc SEC

Eveil des Sens

Vigneron : Sébastien Périssé.



ASSEMBLAGE (%) : 50% Colombard, 50% Ugni-Blanc

AGE DES VIGNES (âge moyen) : 20 ans

SUCRE RESIDUEL : 2/3gr/l de sucre

VIGNOBLE – TERROIR : Situé à l'ouest du département du Gers, Domaine familial depuis 1900, 5 générations de vigneronns se sont succédées produisant de l'Armagnac et du Floc depuis sa création, et des Côtes de Gascogne depuis 2001.

Sur les coteaux dominant l'Adour, plateaux avec boulbènes sable fauve profond, qui fait la spécificité de ce terroir, Ses collines font face au Pyrénées et bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel.

VINIFICATION :

Vendange mécanique de fin septembre à la 1ère semaine d'octobre pour le Colombard et l'ugni-blanc. Pressurage pneumatique à froid, fermentation basse température à 18°C.

ELEVAGE : élevage sur lies 3 à 4 mois en cuve

DEGUSTATION : Arômes très marqués par les fruits, les agrumes citron et pamplemousse. Une attaque fraîche, elle révèle ampleur et souplesse, toute en jolies saveurs riches et vives

Accord Mets et Vin : poissons, crustacés, huitres, fromages de chèvres.

VINTUS

SAVEUR GASCOGNE

: www.saveur-gascogne.com