



## VINTUS

Côtes de Gascogne  
Blanc SEC

### Première Fraicheur

Vigneron : Sébastien Périssé.

**ASSEMBLAGE (%)** : 50% Colombard, 50% Sauvignon

**AGE DES VIGNES** (âge moyen) : 25/30 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 vignerons 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 sur grebb., 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 le Sauvignon. Pressurage pneumatique à froid, fermentation basse température à 18°C.

**ELEVAGE** : élevage sur lies 3 à 4 mois en cuve

**DEGUSTATION** : Couleur claire aux reflets jaune vert, le nez intense livre des parfums de fruits exotiques, de citron vert et d'agrumes. Richesse et complexité aromatique. La bouche affiche un bel équilibre où s'exprime les agrumes, belle minéralité, la finale est toute en fraîcheur.

Accord Mets et Vin :

Apéritif, poissons, crustacés, charcuterie, fromages de chèvres.

VINTUS  
SAVEUR GASCOGNE  
: [www.saveur-gascogne.com](http://www.saveur-gascogne.com)