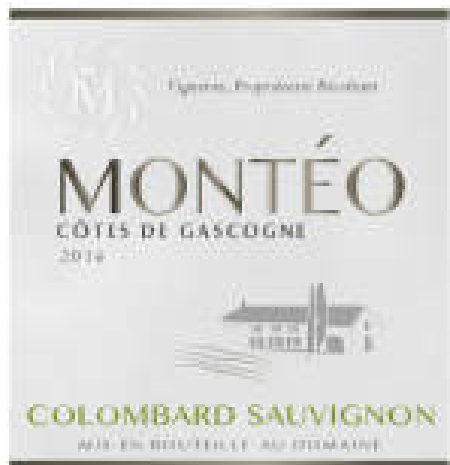


## MONTEO

Côtes de Gascogne  
Blanc SEC

### Colombard/Sauvignon

Vigneron : Sébastien Périssé.



**HVE NIVEAU 3**

**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 vigneron 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 bouldiers sur greb., 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)