



VINTUS

Côtes de Gascogne
Blanc Doux

Première Gelée

Vigneron : Sébastien Périssé
Domaine de Malartic.

ASSEMBLAGE (%) : 60% Gros manseng, 40% petit manseng

AGE DES VIGNES (âge moyen) : 20 ans

RENDEMENTS : Gros Manseng : 80 hl/hectare,

Petit Manseng : 35hl/hectare

SUCRE RESIDUEL : 58gr/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 et roche calcaire, qui fait la spécificité de ce terroir. Ses collines font face au Pyrénées et bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel.

VINIFICATION : Vendange mécanique la 2ème semaine d'octobre pour les Gros Manseng, Vendange manuelle pour le petit Manseng courant novembre.

Pressurage pneumatique à froid, fermentation basse température à 18°C.

ELEVAGE : élevage sur lies 3 à 4 mois en cuve

DEGUSTATION : Couleur or aux reflets jaune paille, le nez intense livre des parfums de fruits exotiques et d'abricot mûr. Richesse et complexité aromatique.

La bouche affiche un bel équilibre où s'exprime les agrumes, la finale est toute en fraîcheur.

Accord Mets et Vin :

Apéritif, foie gras, charcuterie, volailles, fromages persillés et desserts.

Domaine de Malartic 32400 SARRAGACHIES - GERS - FRANCE

VINTUS

SAVEUR GASCOGNE

site : www.saveur-gascogne.fr

Mail : saveur-gascogne@orange.fr