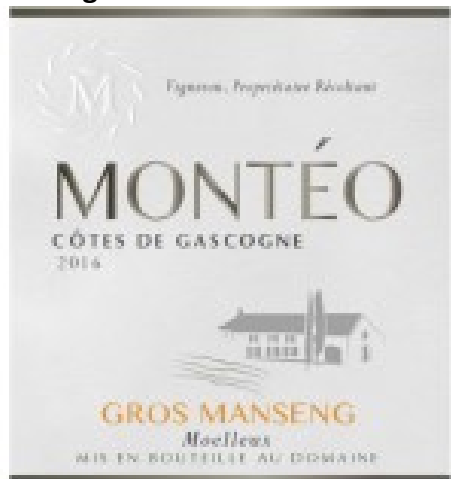


# MONTEO

Côtes de Gascogne

Blanc moelleux  
GROS MANSENG

Vigneron : Sébastien Périssé.



**HVE NIVEAU 3**

**ASSEMBLAGE (%)** : 100% gros manseng  
**AGE DES VIGNES** (âge moyen) : 25/30 ans  
**SUCRE RESIDUEL** : 45gr/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 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 la 2ème semaine d'octobre pour les Gros Manseng, 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 mur. 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.

**VINTUS**

**SAVEUR GASCOGNE**

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