



VINTUS

Côtes de Gascogne
Blanc Moelleux

Puits d'amour

Vigneron : Sébastien Périssé
Domaine de Malartic

ASSEMBLAGE (%) : 100% gros manseng

AGE DES VIGNES (âge moyen) : 20 ans

SUCRE RESIDUEL : 45 gr/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 Roche calcaire, bouldiers graveleux et sable fauve profond, qui font la spécificité de ce terroir, Ses collines font face au Pyrénées et bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel.

VIGNOBLE – TERROIR :

CEPAGES : 100% GROS MANSENG

TERROIR : Sable fauve profond

VENDANGE : La 2ème semaine d'octobre.

Vendangé en nocturne avec égrappage et stabilisation de la température du raisin.

VINIFICATION : Macération pelliculaire à froid, fermentation basse température, élevage en cuve traditionnelle.

VINIFICATION :

Vendange mécanique de fin septembre à la 1ère semaine d'octobre.

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

ELEVAGE : élevage sur lies 3 à 4 mois en cuve

DEGUSTATION : Sa douceur aux arômes de pêche blanche, et de fruits exotiques, en font un vin gourmand. En bouche une sensation légèrement acidulée lui apporte fraîcheur et équilibre

Accord Mets et Vin : Apéritif, foie gras, salade Gasconne et pâtisseries.

VINTUS

SAVEUR GASCOGNE

www.saveur-gascogne.fr