

NOS VINS MOELLEUX

DOMAINE
Guillaman



FRISSON D'AUTOMNE

RÉGION : Sud Ouest France

APPELLATION : IGP Côtes de Gascogne

TERROIR : Argilo-Calcaire

RENDEMENT MOYEN : 50 Hl/Ha

CÉPAGES : 60% Gros Manseng 40% Petit Manseng

DEGRÉ : 12.5%vol

SUCRE RÉSIDUEL : 65g/l

VINIFICATION :

Vendange en sur-maturité. légère macération pelliculaire, pressurage pneumatique sans oxygène, stabulation liquide à froid, lente fermentation à 18°C puis élevage sur lies fines pendant plusieurs mois.

DÉGUSTATION :

De couleur jaune doré, le bouquet est intense ou l'on perçoit une grande complexité aromatique : abricot, miel et fruits exotiques confits. La bouche est suave et chaleureuse à l'attaque ; la fraîcheur venant équilibrer une réelle générosité.

ACCORDS METS :

En apéritif, sur un foie gras, avec un fromage à pâte persillée ou bien comme vin de dessert.
A déguster frais d'ici 5 ans.

CONDITIONNEMENT :

Bouchon technique
Carton de 6 bouteilles debout
Palette Europe de 4 couches de 25 cartons : 600 bouteilles
Contre étiquette FR/US

- ● Intensité
- ● Longueur
- ● Equilibre

