

## NOS VINS BLANCS

DOMAINE

*Guillaman*



### COLOMBARD SAUVIGNON

**RÉGION :** Sud Ouest France

**APPELLATION :** IGP Côtes de Gascogne

**TERROIR :** Argilo-Calcaire

**RENDEMENT MOYEN :** 80 HI/Ha

**CÉPAGES :** 80% Colombard 20% Sauvignon blanc

**DEGRÉ :** 11.5%vol

**SUCRE RÉSIDUEL :** 7g/l

#### **VINIFICATION:**

Vendange de nuit, macération pelliculaire de plusieurs heures, pressurage pneumatique sans oxygène, stabulation liquide à froid, fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

#### **DÉGUSTATION :**

Très aromatique, frais, avec beaucoup de fruit : fruits exotiques, pêche blanche, pamplemousse,... beaucoup de fraîcheur en bouche, avec un bel équilibre !

#### **ACCORDS METS :**

Un vin plaisir à partager en apéritif, avec de la charcuterie, sur des poissons, des crustacés, une raclette, ou avec un gratin de légumes, un fromage frais.  
A déguster frais d'ici 3 ans.

#### **CONDITIONNEMENT :**

Bouchons technique ou Vis

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Europe de 4 couches de 25 cartons : 600 bouteilles

Contre étiquette FR/US

- ● ● Intensité
- ● ● Longueur
- ● ● Equilibre

