



IGP Côtes de Gascogne - AOP Bas Armagnac

Ce vin est issu d'une viticulture raisonnée certifiée.

Gros Manseng 2

APPELLATION : IGP Côtes de Gascogne (blanc moelleux)

DESIGNATION : Domaine de Papolle Gros Manseng

CEPAGE : Gros Manseng 100%

40g de sucres résiduels

ASPECT VISUEL :

Limpide et brillant, jaune pâle sur reflets verts.

ASPECT OLFACTIF :

La mise au nez est marquée par les fruits exotiques mangue, passion, ananas discrets mais en élégance.

ASPECT GUSTATIF :

La bouche est gourmande, onctueuse et aérienne, sur une sucrosité glacée, nerveuse. C'est un bel équilibre, il y a de la cohésion entre sucrosité et acidité. La rétro-olfaction est agrume et exotique.

ACCORDS:

Ce vin pourra se déguster seul en apéritif. Il sera également le compagnon idéal de vos foies gras, plats exotiques et cuisine sucrée-salée, fromages bleus, et desserts de fruits : tartes aux pommes & salades de fruits.

CONSERVATION :

Ce vin se dégustera de préférence dans les 2 ans pour garantir toute sa fraîcheur. A conserver couché dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE : 10/13°C

VINIFICATION :

Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges en légère surmaturité, de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerte dès pressurage, suivi d'une stabulation à froid de 4 à 8 jours. Vinification à basse température. Elevage sur lies pendant 3 semaines.

PACKAGING :

Bouteille de type Bordelaise haute teinte blanche (contenance 75 cl). Etiquette papier structuré noir avec Marque en couleur + vernis gonflant. Bouchon synthétique Nomacork personnalisé et 100% recyclable. Capsule noire en complexe aluminium lourd.

Ce vin est livré :

- en palette EUR (dimension : 80 x 120 cm) de 100 cartons x 6 bouteilles, 4 couches x 25 cartons, 600 cols.

- en palette type VMF (dimension : 100 x 120 cm) de 56 cartons x 12 bouteilles, 4 couches x 14 cartons, 672 cols.



Gencod Bouteille
3399 511 000 065