



MAISON
MARLÈRE

Vivre le Sud-Ouest



CÔTES DE GASCOGNE BLANC SEC 2018

CEPAGES / GRAPE VARIETIES

Sauvignon 20%, Ugni-Blanc 20%, Colombard 20%, Gros-Manseng 10%, Petit Manseng 5%, Folle blanche 5%.

CONDUITE DU VIGNOBLE ET VINIFICATION / WINE PRODUCTION

Macération pelliculaire sur tous les cépages excepté l'Ugni-Blanc. Pressurage avec séparation des différentes qualités de jus (goutte, 1eres presses, 2emes presses). Débourageage statique sévère par le froid en cuves isothermes, stabulation sur bourbes fines. Fermentation par cépage durant 10 à 20 jours en cuves inox thermo régulées, à basse température avec des levures sélectionnées. Les différents cépages sont assemblés après dégustations et analyses, stabilisés, filtrés, puis mis en bouteilles dans l'année.

Skin maceration on all grape varieties except the Ugni-Blanc. Pressing with separation of the different qualities of juice (drop, 1st presses, 2nd presses). Static severe static settling in isothermal vats, stalling on fine vines. Fermentation by vine for 10 to 20 days in thermoregulated stainless steel vats, at low temperature with selected yeasts. The different grape varieties are assembled after tasting and analysis, stabilized, filtered, then bottled in the year.

DEGUSTATION / WINE TASTING

Ce vin sec se distingue par son bouquet complexe et aromatique, rappelant les fruits à chair blanche, agrumes, aux notes épicées. Sa fraîcheur et son éclat en bouche, son goût légèrement boisé et sa persistance accompagneront l'apéritif, le saumon fumé, les noix de St Jacques et les poissons. Servir entre 8 et 10 °C.

This dry wine is distinguished by its complex and aromatic bouquet, reminiscent of fruits with white, citrus fruits, with spicy notes. Its freshness and luster on the palate, its slightly woody taste and its persistence will accompany aperitif, smoked salmon, scallops and fish. Serve between 8 and 10 °C.