



## ÉTÉ GASCON BLANC

IGP - CÔTES DE GASCOGNE



- Dégustation :** Une robe jaune, un nez intense de fruits exotiques : ananas, kiwi, mangue, papaye relevés de quelques notes de mandarine. Un véritable dessert en bouche, entre douceur, tonicité et fraîcheur, ce vin accompagnera à merveille tous vos repas de fêtes, vos apéritifs et vos desserts.
- Garde :** Vin à boire dans les 2-3 ans qui suivent le millésime.
- Servir :** Servir de 10 à 12° en apéritif, sur foie gras, poissons en sauce, fromages alliances sucrés / salés et desserts.
- Cépages :** Assemblage à base de Gros Manseng
- Terroir:** Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols bouillbène: ( argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.
- Age moyen des vignes :** 27 ans
- Millésime Disponible :** 2018
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3
- Dernières médailles :** Prix d'Excellence aux Vinalies Nationales 2018 (millésime 2017)  
Médaille d'Or au Concours des Féminales 2018 (millésime 2017)  
Médaille d'Or au Concours des Vins IGP (millésime 2017)  
Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2018 (millésime 2017)  
Médaille d'Argent au Concours des Vins du Sud Ouest (millésime 2017)  
Médaille d'Argent au Challenge International du Vin (millésime 2017)  
Médaille d'Argent au Prix Plaisir Bettane & Desseuve (millésime 2017)

