



HARMONIE DE GASCOGNE BLANC SEC ET FRUITÉ IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Âge de la cuvée : Première cuvée de la maison, créée en 1985

Cépages :

Le pourcentage des cépages varie suivant les millésimes en fonction de leur complémentarité, pour assurer une qualité homogène tous les ans. En moyenne, on retrouve : Chardonnay 20%, Sauvignon 20%, Ugni-Blanc 20%, Colombard 20%, Gros Manseng 15% et Petit Manseng 5%

Terroir :

Argilo-calcaire et boulbène

Fumure :

Grâce à notre élevage bovin, les litières produites dans notre étable par notre troupeau de Blondes d'Aquitaine sont compostées. Au bout d'un an, ce compost naturel de fumier est mélangé à un tiers de marc de raisin composté et épandu dans les vignes à l'automne ou au printemps suivant. Cet apport d'éléments minéraux et surtout de matière organique est indispensable à la vie microbienne et à l'équilibre de nos sols, en complément d'une fertilisation classique. Nous réalisons un important travail d'analyse (sols, feuilles de vignes, baies de raisin, sarments) pour déterminer les besoins précis de chaque parcelle de vigne et ainsi raisonner l'amendement.

Travaux en vert :

Pré-taille mécanique puis taille manuelle en hiver, palissage et épannage manuels au printemps, rognages et effeuillages mécaniques en été.

Rendements : Entre 80 et 90 hl/ha





HARMONIE DE GASCOGNE BLANC SEC ET FRUITÉ

Vinification :	Macération pelliculaire . Fermentation par cépages en cuves inox thermo-régulées, Depuis 2011, la majorité des cuves de Colombard et d'Ugni Blanc fermentent avec des levures issues de nos vignes, dites indigènes. Taux de sulfite bas
Millésime disponible :	2020
Potentiel de garde :	24 mois qui suivent le millésime
Dégustation :	D'une teinte claire, limpide au reflet vert, ce vin révèle des notes de fruits exotiques tel que la mangue et le fruit de la passion. En bouche, la vivacité de la passion réveille nos papilles, contrebalancée par la douceur de l'abricot. Il vous ravira par son équilibre naturel. Il accompagnera à merveille vos fruits de mers et des plats à base de viande blanche.
Servir :	Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, fromages
Prix de vente : domaine:	5.75€
Réseau de distribution :	CHR, Cavistes, vente au domaine

