

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
P. GRASSA FILLE ET FILS - 32800 ÉAUZE (GERS) - FRANCE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

CONTIENT DES SULFITES / CONTAINS SULFITES / ENTHÄLT SULFITE / BEVAT SULFIETEN / INDEHOLDER SULFITTER



11,5% - 75 cl 
convient aux végétaliens
vegan friendly



Les frères Armin & Rémy Grassa, propriétaires-récoltants, ont acquis le Domaine La Hitairie situé en Gascogne, dans le Sud-Ouest de la France, en 1999. Les vins sont issus exclusivement des raisins cultivés sur la propriété familiale.

Cet assemblage, unique en Gascogne grâce au Sémillon, dévoile un vin minéral, ample, mêlant fruits exotiques et agrumes. La finale est persistante et suave. **Idéal** avec des gambas grillées, des pinces de crabe, des moules marinières, des ravioles de homard, des poissons en sauce, des tempuras, un wok de légumes, de l'Emmental ou du Gouda.

*Armin & Rémy Grassa, wine-growers and brothers in life, acquired in 1999 the Domaine La Hitairie in Gascony, in the South West of France. The wines are made exclusively from grapes grown on the family-owned estate. **This blend, unique in Gascony** thanks to the Sémillon, unfolds a mineral and generous wine, combining exotic and citrus fruit aromas. The finish is smooth and persistent. **Ideal with** grilled king prawns, crab claws, moules marinières, lobster ravioli, fish in sauce, tempura, stir-fried vegetables, Emmental or Gouda cheese.*

CÔTES DE GASCOGNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

Domaine
La HITAIRE
HORS SAISON 2020
SAUVIGNON & SÉMILLON

