

HAUT MARIN - N°6 - Les Fossiles



Cépages	Colombard, Sauvignon & Gros Manseng
Type	Blanc Demi-sec
Degré d'alcool	11°
Notes de dégustation	Cette cuvée est sans doute la plus élaborée de notre domaine. Pour la créer, nous avons réalisé un assemblage de 3 cépages typiques de la Gascogne. Il en résulte un vin fin, net avec une belle complexité ou se mêle des arômes de fruits exotiques, d'ananas, et de pamplemousse.
Couleur	Pâle
Nez	Plus complexe, fruits blancs murs, fleurs d'acacia, notes grillées
Bouche	Bouche croquante, vivacité, longueur, un peu plus de volume, de rondeur
Accords mets et vins	À déguster frais en apéritif, avec du poisson, des fruits de mer, crustacés, viandes blanches, ris de veau, fromage chèvre secs

SARL MENARD - À Charpentiers - 32330 Gondrin - tel: +33 (0)5 62 29 13 33

www.domainehautmarin.com

