



ÉTÉ GASCON - BLANC DOUX 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 et poissons en sauce.

Cépages : Assemblage à base de Gros Manseng.

Millésime Disponible : 2017

Avis des Professionnels : Guide Gilbert et Gaillard 2017 : « Robe jaune pâle éclatant. Nez expressif, feuille de cassis, agrumes, ortie et herbe fraîche. Attaque souple, en bouche un demi-sec riche, charnu, vif, dont on apprécie l'énergie et la précision des parfums. Une gourmandise moderne à servir bien fraîche ».

Dernières médailles :

