



DOMAINE DES PERSEUDES

Gros-Manseng Moelleux

Côtes de Gascogne - Blanc 2017

Région : Sud-Ouest

Appellation : Côtes de Gascogne

Cuvée : Gros-Manseng Moelleux

Couleur : Blanc

Millésime : 2017

Cépages : Gros Manseng (100%)

Alcool : 11,5 %

Contenance : 75 cl

A l'apéritif, en accompagnement du foie gras, excellent avec les fromages à pâte persillée, Conté et Vacherin



ELABORATION

Culture raisonnée.
Certification Haute Valeur Environnementale.
Vendanges mécaniques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, claire, reflets or jaune.
NEZ : Complexe, fruité.
BOUCHE : Fruitée, délicate, souple, notes d'agrumes, notes de fruits exotiques, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°
GARDE : A consommer à partir de 2017



ACCORDS METS ET VINS : Foie gras, Fromages à Pâte persillée, Desserts au chocolat, Glaces et sorbets



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2018 : Médaille d'or