

CUVÉE D'AUTOMNE



Classificazione: IGP Côtes de Gascogne

Zona di Produzione: Mauvezin D'Armagnac

Uve: 100% Gros Manseng

Caratteristiche del Terreno: Argilloso sabbioso

Epoca di Vendemmia: vendemmia tardiva

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per una notte, fermentazione in vasche di acciaio inox a bassa temperatura

Affinamento: In acciaio inox sui lieviti

Note di Degustazione: Naso potente e molto fruttato. Morbido e molto rotondo in bocca, ha una buona lunghezza.

Gradazione Alcolica: 11% Vol.

Temperatura di Servizio: 8° - 9° C.

Abbinamenti: Da aperitivo, foie gras, formaggi erborinati.