Gros Manseng – Terroirs & Vignobles – Côtes de Gascogne

(Demi-Sec)

Cépage : 100 % Gros Manseng

Origine : Ce cépage, typiquement pyrénéen et adapté au froid, fait partie intégrante de l'Histoire et la Gascogne. Il possède un cycle végétative particulièrement long, avec un débourrement des plus précoces et une maturité tardive. Ses grains sont petits et à la peau dure; ils résistent ainsi aisément à la pourriture grise. Gorgé de sucres à maturité, le Gros Manseng conserve néanmoins une belle acidité, ce qui donne un équilibre remarquable pour la confection de vins moelleux. Les raisins sont récoltés tardivement à la fin des vendanges, fin octobre.

Description : La robe est jaune dorée, limpide et brillante. Le nez intensément
fruité, se montre élégant et complexe, mêlant les fruits exotiques (mangue, ananas) et les agrumes. La bouche est veloutée et équilibrée. La finale est dense et d'une richesse exceptionnelle.

Accords : apéritifs ou également pour accompagner une terrine de foie gras . Servir très frais.