

Haut Marin - Grand Pavois | 2015



Vif et tout en douceur...

Sucrosité ●●●●●
Fraîcheur ●●●●●
Structure ●●●●●
Tannins

Cépages	55% Gros Manseng, 45% Petit Manseng
Sols	Sables fauves
Rendement	60 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire. Pressurage sous azote. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines.
Degré d'alcool	11,5% vol
Sucres résiduels	55 g/l
Taux d'acidité	4,9 g/l
Dégustation	Notes de mangues, de coings et de miel. Bouche gourmande & belle expression aromatique. Apéritif, cuisines épicées, fromages persillés, desserts

