

Haut Marin - Littorine | 2015



Cet assemblage de cépages typiques de la Gascogne vous surprendra par sa fraîcheur et sa vivacité.

Sucrosité

Fraîcheur ●●●

Structure ●●

Tannins

Cépages	50% Colombard, 50% Ugni blanc
Sols	argilo-calcaires
Rendement	80 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire. Pressurage sous azote. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines.
Degré d'alcool	11% vol
Sucres résiduels	7 g/l
Taux d'acidité	4,4 g/l
Dégustation	Vin tonique, très fruité et rafraîchissant. A déguster sur des fruits de mer, poissons grillés, ou tout simplement à l'apéritif.

