



Prendre soin de ses racines

Sucrosité



Fraicheur



Structure



Tannins



CÔTES DE GASCOGNE
HAUT MARIN
ÉLISABETH PRATIVAIERA
VIGNERONNE



7- VÉNUS

" Une cuvée sélectionnée par nos soins pour ces dames "

Cépages : 100% Gros Manseng

Sols : Sables fauves

Rendement : 80 hl/ha

Vinification : Macération pelliculaire - Pressurage sous azote - Fermentation à basse température - Élevage sur lies fines - Pas de soufre ajouté en élevage

Degré d'alcool : 11% vol

Sucres résiduels : 45 g/l

Taux d'acidité : 5 g/l

Dégustation : Notes d'abricots secs, de fruits confits, miel et mangue
Bouche gourmande, longue et fraîche

Accord parfait avec foie gras, fromages persillés, desserts et en apéritif