

La nostra gamma

VINI BIANCHI E ROSÉ



Dernières Grives

Origine:

Guascogna, Bas-Armagnac

Il controllo periodico permanente dei vigneti, la vinificazione e la maturazione vengono eseguiti nella tenuta.

Vitigno(i):

Gros manseng e altri vitigni guasconi vendemmiati tardivamente.

Consumo:

Servire molto fresco. Da solo per il suo frutto e la sua golosità o con macedonia di frutta fresca...

Degustazione:

Les dernières grives, punto e basta !

Un vino elegante, fine, rotondo e possente, aperto, con un buon equilibrio tra acidità, aroma fruttato e aromi del vitigno che evolvono verso piacevoli sfumature vanigliate. Da questo vino sovramaturo, conteso agli ultimi tordi non ancora cucinati, si ottiene un vino ricco e allo stesso tempo potente, ma anche molto fresco. Al naso, il tartufo bianco, una generosità più dolce, golosa, con un aroma fruttato persistente che si mostra accattivante. Impresione di equilibrio e di pienezza... per un grande liquoroso.

Conservazione:

Al fresco, coricato, al buio. Invecchierà senza problemi per una decina d'anni.