

*La nostra gamma*

## VINI BIANCHI E ROSÉ



### Les 4 cépages

**Origine:**

Guascogna, Bas-Armagnac

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

**Vitigno(i):**

45% Gros Manseng, 35% Chardonnay, 15% Sauvignon, 5% Sémillon

**Consumo:**

Servire leggermente fresco. Da consumare come aperitivo, durante i pasti con foie gras, pesci in umido, volatili, carne bianca, formaggi...

**Degustazione:**

**I 4 vitigni o la cuvée del paradosso...**

Imbottigliati dopo un anno di maturazione in tino, grazie al contatto con il legno i 4 vitigni che formano questa combinazione hanno catturato individualmente una moltitudine di note sfumate e complesse tra gli aromi fruttati e il vanigliato del legno, tra la pesca gialla e i frutti esotici. Riuniti, offrono un vino dotato di un certo rilievo e di complessità... dove il legno, molto sfumato, non dà la propria impronta al vino.

**Conservazione:**

Al fresco, in piedi, in un luogo buio. Da consumarsi preferibilmente entro: 4/5 anni