

## VINI BIANCHI E ROSÉ



### Premières 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 fresco. Da consumare come aperitivo, durante i pasti con il foie gras o la carne bianca, è anche eccellente con formaggi erborinati...

**Degustazione:**

**Les premières grives o il piacere di farsi piacere...**

Tra tordi e vendemmiatori, durante le prime galaverne di fine autunno, inizia una partita di rimpattino la cui ultima posta in gioco è la raccolta delle uve tardive. Da questi grappoli d'uva troppo maturi, ancora pieni di acini ricolmi di zucchero e di piacere si ottiene un vino fine, elegante e con caratteristiche molto marcate. Il carattere è esotico e goloso. In bocca è corposo. Possiede una grande freschezza che rende l'insieme dinamico. Momento di felicità immediata, una vera pastosità equilibrata, che lascia il posto a una finale di uva fresca...

**Conservazione:**

Al fresco, in piedi, in un luogo buio. Da consumarsi preferibilmente entro: 1/2 anni