

DERNIÈRES GRIVES



IDENTITÉ

Couleur	Blanc moelleux
Cépages	Petit Manseng 100%
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Millésime	2023
Degré	11 % vol
Glucose/fructose	81,42 g/L
Potentiel de garde	Entre 5 et 10 ans
Rendement	35HL/Ha



NOTES DE DÉGUSTATION



Une robe or jaune aux reflets dorés.



Nez de safran et de fruits exotiques.



La sucrosité est fondue dans une élégante vivacité. En bouche, un parfait équilibre entre des notes de truffe blanche, d'abricot sec, et d'ananas confit.



UNIVERS GASTRONOMIQUE

Desserts alliant puissance et délicatesse. Ananas rôti, fruits confits.



FRAIS ET
PUISSANT



TERROIR

Sols	Boulbènes sablonneuses et sables fauves
Climat	Océanique
Densité de plantation	4 400 pieds/Ha
Âge des vignes	30 ans
Mode de taille	Guyot simple



VINIFICATION

Récolte & technique de vinification	Vendange mécanique avec égrappage. Macération pelliculaire à froid, pressurage. Les fermentations débutent en cuve inox et se terminent en barriques.
Technique d'élevage	12 mois en barriques, puis conservé en cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.



FORMAT

Bouchage	Bouchon
Format	75 cl

FAMILLE GRASSA
VIGNERON INDÉPENDANT

MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.