




## S<sup>t</sup>-AMAND LE BLANC

### IDENTITÉ

Couleur	Blanc
Cépages	Chardonnay 40%, Gros Manseng 35%, Sauvignon 25%
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Millésime	2025
Degré	11 % vol
Glucose/fructose	5,38 g/L
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	55Hl/Ha

### NOTES DE DÉGUSTATION

	Robe jaune aux reflets dorés.
	Au nez, belle expression aromatique sur des notes tropicales.
	Bouche fraîche, juteuse avec de belles expressions aromatiques de fruits exotiques.

### UNIVERS GASTRONOMIQUE

Exotisme et épice. Cuisine du monde alliant puissance aromatique et élégance.



FAMILLE GRASSA  
VIGNERON INDÉPENDANT

### TERROIR

Sols	Boulbènes sablonneuse et sables fauves
Climat	Océanique
Densité de plantation	4 400 pieds/Ha
Âge des vignes	20 ans
Mode de taille	Guyot simple

### VINIFICATION

Récolte & technique de vinification	Vendange mécanique avec égrappage. Bâtonnage sur bourbes fines avant fermentation alcoolique. Les vins de presse sont vinifiés à part puis travaillés délicatement pour apporter du gras et de la richesse en bouche. Conservation des vins à froid avant mise en bouteille permettant de garantir leur fraîcheur aromatique.
Technique d'élevage	Cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.

### FORMATS

Bouchage	Bouchon ou vis
Formats	75 cl, 150 cl

MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.