



## French Dog Sweet Gros Manseng



### Type de vin

Blanc doux



### Appellation & Région viticole

Côtes de Gascogne | Sud-Ouest



### Cépages

Ugni blanc, Colombard



### Producteur

Yvon Mau



### Commentaire

Sols argilo-calcaire. Les raisins sont pressés avec un pressoir pneumatique. Les jus obtenus sont débourbés à froid (8°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuve thermorégulée à 18°C, elle est lancée par l'ajout de levures spécialement sélectionnées pour leur aptitude à révéler les arômes du Colombard et de l'Ugni blanc.



### Dégustation

Robe jaune pâle. Nez complexe, il exprime les arômes d'agrumes propres au cépage Colombard. L'agitation révèle de délicats arômes de fruits blancs. La bouche est équilibrée. La belle maturité des raisins amène des notes de compotes d'abricot et de poires mûres. Ce vin accompagnera à merveille tous vos apéritifs, vos viandes blanches et votre cuisine asiatique. Servir à 10°C.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6