



French Dog Colombard & Chardonnay



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Côtes de Gascogne | Sud-Ouest



Cépages

Colombard, Chardonnay



Producteur

Yvon Mau



Commentaire

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



Dégustation

Robe cristalline d'un jaune très pâle. Nez intense et assez complexe, exprime des notes d'agrumes (citron, citron vert) ainsi qu'une délicate touche minérale. L'agitation révèle des notes de fruits blancs (pêche). En bouche, l'attaque est vive, la bouche est équilibrée. Il révèle des arômes de citron et de subtils accents de mangue verte. Ce vin accompagnera à merveille tous vos apéritifs et poissons en sauce. Servir à 9°C.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6