

Dernières Grives doux Côtes de Gascogne IGP

Doré - crémeux - moelleux



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Côtes de Gascogne	
Producteur	Type de fermeture
Domaine Tariquet	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	30631719
Culinaire	Élevage
Apéritif, foie gras, poissons en sauce, volailles, viandes blanches, fromage, gâteau aux fruits	

À PROPOS DU VIN

Dans leur habitat hivernal du Sud ouest de la France, les grives profitent des raisins sucrés. Le vent chaud du sud qui souffle à travers les Pyrénées permet aux producteurs de retarder la récolte jusqu'à fin novembre, voire décembre. Les petites baies aérées deviennent plus sombres, voient leur taille réduire et commencent à sécher. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise la formation des arômes ainsi qu'une maturation tardive. Une fois séché, le Gros Manseng révèle son côté moelleux, ses arômes les plus délicats et les plus complexes.

Qualité: Vin équilibré, crémeux, complexe et agréablement moelleux.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune or dense aux reflets dorés pâles.

Aromatique

Aromatique: Notes fruitées mûres : melon, ananas, citron, raisins secs, subtiles notes épicées et fumées, amandes grillées, en finale nuances minérales et balsamiques, de miel.

Corps

Corps: Attaque longue, corsé, acidité délicate, bien équilibrée, moelleux présent et agréable, typique du cépage.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch