

# Premières Grives doux Côtes de Gascogne IGP

Exotique - intense - complexe



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22  
bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Origine

Côtes de Gascogne

## Cépage

## Producteur

Domaine Tariquet

## Type de fermeture

## Millésime

## Maturité de dégustation

## Taille de bouteille

## Température de service

## Teneur en alcool

## Numéro d'article

30628724

## Culinaria

## Élevage

Curry, cuisine thaïlandaise, desserts  
légers comme la salade de 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.

Permières Grives avec une fraîcheur merveilleuse et une douceur fruitée séduisante - une merveilleuse harmonie.

## DESCRIPTION

### Couleur

Jaune doré clair moyen

### Aromatique

Intensité moyenne des arômes de coing, mangue, ananas, kiwi, fleurs blanches telles que les fleurs de jasmin.

### Corps

Demi-sec, avec une belle acidité fraîche et équilibrée, un corps élancé et des arômes prononcés de coing, d'ananas, de kiwi et de fleurs blanches de sureau. Finale moyennement longue, marquée par des arômes floraux et la douceur du fruit.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)