

Premières Grives doux Côtes de Gascogne IGP

Exotique - intense - complexe



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
	30628724
Culinaire	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.

Premières 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