

Dernières Grives doux Côtes de Gascogne IGP

Doré - crémeux - moelleux



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 30631723
Culinaire Apéritif, foie gras, poissons en sauce, volailles, viandes blanches, fromage, gâteau aux fruits	Élevage



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.

Apéritif, foie gras, poissons en sauce, volailles, viandes blanches, fromage, gâteau aux fruits

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.

Impression générale

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



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