



Maison Marlère SAS
 CS 11030, 33081 Bordeaux
 contact@marlere.com
 www.marlere.com

@maisonmarlere



L'ATELIER

IGP CÔTES DE GASCogne

BLANC SEC ET FRUITÉ

**COLOMBARD, CHARDONNAY, SAUVIGNON,
 UGNI-BLANC, GROS MANSENG**

Vinification

Macération pelliculaire (sauf Ugni-Blanc). Pressurage pneumatique. Débourage statique sévère par le froid, stabulation sur bourbes fines. Fermentation par cépage à basse température.

Notes de dégustation

La robe est légère et limpide. Grande intensité aromatique, notes exotiques et florales. Belle fraîcheur en bouche, longue finale fruitée.

Accords mets

Apéritif, saumon fumé, fruits de mer et crustacés, noix de Saint-Jacques, sushis, raclette...

Température de service : 8-10°C

Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans

Taux d'alcool : 10,5% vol

Packaging 100% eco-conçu

