



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



# 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. Débourbage 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 : 11% vol**

**Packaging 100% eco-conçu**

