



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. 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 : 11% vol

Packaging 100% eco-conçu

