



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



Le Banquet Gourmet

IGP CÔTES DE GASCogne

BLANC MOELLEUX

GROS MANSENG

Vinification

Elevage en cuve sur lies fines. Stabulation par le froid. Fermentation en cuve inox thermorégulées à 0°C. Après un collage à l'argile et une stabilisation par le froid, le vin est filtré puis mis en bouteilles.

Notes de dégustation

Robe jaune. Un nez intense de fruits exotiques : ananas, kiwi, mangue, papaye. Un moelleux gourmand, doux, tonique et frais.

Accords mets

Apéritif, Fois-gras, cuisine salée-sucré, desserts, chocolat noir...

Température de service : 8-10°C

Potentiel de garde : A boire dans les 2-3 ans

Taux d'alcool : 11% vol

Packaging 100% eco-conçu