



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



Le Banquet Gourmet

IGP CÔTES DE GASCogne

BLANC SEC

COLOMBARD, SAUVIGNON, UGNI-BLANC

Vinification

Après une macération pelliculaire de plusieurs heures et une fermentation à basse température, les cépages s'expriment dans une belle aromatique d'agrumes et de fruits exotiques avec une finale ronde et rafraîchissante.

Notes de dégustation

Ce vin est tonique, fruité, joyeux, avec des notes intenses d'agrumes et de pêche. Frais et rond en bouche, il présente une belle longueur.

Accords mets

sushis, huîtres, fruits de mer, brochettes de gambas grillées.

Température de service : 8-10°C

Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans

Taux d'alcool : 9% vol

Packaging 100% eco-conçu

