



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



CUVÉE GASTRONOME

AOP PACHERENC-DU-VIC-BILH

BLANC SEC FRAIS ET AROMATIQUE

PETIT COURBU ET PETIT MANSENG

Vinification

Pressurage très lent, avec inertage pour conserver la fraîcheur.
Fermentation en cuve à 16-18°C
Elevage 10 mois sur lies fines en cuve inoxydable et bâtonnage

Notes de dégustation

Se dégage une belle fraîcheur, un joli volume en bouche, ample.
Des arômes de fruits exotiques, mangue, ananas, et de fleurs blanches dégagent, pour un vin tout en finesse

Accords mets

Apéritif, saumon fumé, cassolette de pibales, chipirons au piment d'espelette, fondant de volailles, Ossau-Iraty, risotto...

Température de service : 8-10°C

Potentiel de garde : A boire dans les 5 ans

Taux d'alcool : 13,5% vol

Packaging 100% eco-conçu

