



Encépagement
Gros Manseng, Chardonnay

Conduite du vignoble et vinification / *Wine Production*

Le Gros Manseng et le Chardonnay sont élevés sur lies fines en cuves. La fermentation est réalisée avec des levures sélectionnées et multipliées. La fermentation a lieu en cuve inox thermorégulées après stabulation sur bourbes à 0°C pendant quelques jours. La fermentation est arrêtée par le froid pour garder des sucres résiduels naturels afin d'obtenir le juste équilibre entre fraîcheur et sucrosité. Après un collage à l'argile et une stabilisation par le froid, le vin est filtré puis mis en bouteilles.

Gros Manseng and Chardonnay are raised on fine lees in vats. Fermentation is carried out with selected and multiplied yeasts. The fermentation takes place in thermoregulated stainless steel tank after stoving on mud at 0 ° C for a few days. Fermentation is stopped by the cold to keep natural residual sugars in order to obtain the right balance between freshness and sucuity. After a clay collage and a stabilization by the cold, the wine is filtered and then bottled.



Note de dégustation/ *Wine Tasting*

Une robe jaune, un nez intense de fruits exotiques : ananas, kiwi, mangue, papaye, relevés de quelques notes de mandarine. Une véritable gourmandise en bouche, entre douceur, tonicité et fraîcheur, ce vin accompagnera à merveille tous vos apéritifs. Poursuivre la dégustation de ce vin avec en exemple un Foie Gras, de la cuisine sucrée-salée, des desserts.

Yellow robe, intense nose with exotic fruits : Pineapple, kiwi, mango, papaya with some notes of mandarin. A real pleasure in the mouth, between sweetness, tonicity and freshness, this wine will accompany perfectly all your aperitifs. As go on with a foie gras, sweet & salted food, desserts.

Eco-Responsable/ *Eco-Friendly*



Vin issu d'une exploitation labellisée HVE 3 ~ Haute Valeur Environnementale valorisant des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. En outre, le packaging de la bouteille a été pensé afin de réduire son impact environnemental : bouteille, carton et bouchon recyclables, étiquettes en papier garanti FSC, colle des étiquettes sans solvant et capsule sans plastique.

Wine from a HVE 3 ~ High Environmental Value certified winery that promotes environmentally friendly practices. In addition, the packaging of the bottle has been designed to reduce its environmental impact: recyclable bottle, carton and cap, FSC guaranteed paper labels, adhesive labels without solvent and plastic-free capsule.

