



IGP Côtes de Gascogne - AOP Bas Armagnac

Petit Manseng 1

Ce vin est issu d'une viticulture raisonnée certifiée.

APPELLATION : IGP Côtes de Gascogne (blanc doux) Vendages Tardives

DESIGNATION : Domaine de Papolle Petit Manseng

CEPAGE : Petit Manseng 100%

<80g de sucres résiduels

ASPECT VISUEL :

Robe jaune intense aux reflets or.

ASPECT OLFACTIF :

Le nez est très expressif et révèle des arômes intenses de coing, fruits confits, miel, pain d'épice et bois discret.

ASPECT GUSTATIF :

Une bouche riche, profonde et intense aromatiquement. Les fruits exotiques retrouvent les épices et s'épanouissent sur une liqueur suave. La fraîcheur reste de mise.

Fierté de notre gamme, ce vin exprime tout notre savoir-faire.

ACCORDS:

Ce vin pourra se déguster seul mais également avec vos foies gras, mais surtout fromages et desserts notamment légèrement chocolatés.

Il est le vin de dessert par excellence.

CONSERVATION :

Le plaisir peut être immédiat mais aussi peut avantageusement être attendu pour les plus patients 3 à 4 ans sans soucis. A conserver couché dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE : 10/13°C

VINIFICATION :

Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges en surmaturité, de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerte dès pressurage, suivi d'une stabulation à froid de 4 à 8 jours. Vinification à basse température. Elevage bois pendant 8 semaines.

PACKAGING :

Bouteille blanche de type Bordelaise haute (contenance 75 cl). Etiquette papier structuré crème avec Marque en couleur + vernis gonflant. Bouchon synthétique Nomacork personnalisé et 100% recyclable. Capsule crème en complexe aluminium lourd.

Ce vin est livré :

- en palette EUR (dimension : 80 x 120 cm) de 100 cartons x 6 bouteilles, 4 couches x 25 cartons, 600 cols.

- en palette type VMF (dimension : 100 x 120 cm) de 56 cartons x 12 bouteilles, 4 couches x 14 cartons, 672 cols.



Gencod Bouteille
3399 511 000 218