

# ARAMIS BLANC DOUX 2012



**APPELLATION** Vin de Pays Comté Tolosan.

**TERROIR** Les vignobles sont situés en terre de Gascogne, pays de soleil et des mousquetaires.

Les produits sont récoltés, vinifiés, élevés, et mis en bouteilles par Pierre Laplace.

**CÉPAGES** Petit Manseng, Colombard, Sauvignon.

**VINIFICATION** Stabilisation à basse température pendant 15 jours. Fermentation à température régulée 15 à 17°C.

**ÉLEVAGE** Elevage sur lies en cuve. Filtration; Mise en bouteille au terme de

**DÉGUSTATION** Robe jaune or soutenue. Nez puissant et complexe révélant des notes d'agrumes et d'ananas. Attaque moelleuse équilibrée par une fraîcheur vive. La finale, longue et aromatique possède des notes de fruits confits et de pamplemousse.

**ACCOMPAGNEMENT** A servir entre 8 et 10° C à l'apéritif, sur des plats exotiques ou des salades de fruits frais.