

ARAMIS BLANC SEC 2012



ACCESSIBLE ET FRAIS

NOUVEL ASSEMBLAGE - SAUVIGNON ET COLOMBARD
SAVOIR FAIRE FAMILIAL REVENDIQUÉ



APPELLATION Côtes de Gascogne.

TERROIR Les vignobles sont situés en terre de Gascogne, pays de soleil et de mousquetaires. Les produits sont élevés, et mis en bouteilles par PIERRE LAPLACE.

CÉPAGES Sauvignon 30 % Colombard 70 %

VINIFICATION Stabulation à basse température pendant 1 semaine. Fermentation à température régulée (16°C).

ÉLEVAGE L'élevage en cuve dure 6 mois. Mise en bouteille au terme de l'élevage.

DÉGUSTATION Robe jaune pâle avec des reflets verts et argentés. Nez intense marqué par des notes de pamplemousse, d'orange et de fruits exotiques. La bouche équilibrée est portée par sa fraîcheur et une longueur aromatique.

ACCOMPAGNEMENT Un vin de plaisir à boire frais sur poissons, crustacés, fruits de mer et en apéritif.