

CUVÉE D'AUTOMNE "IGP VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE "

Blanc

moelleux

Propriétaire / *Owner*
Claire de Montesquiou

Cépages / *Grape-Variety*
100% Gros-Manseng

Type de sol / *Local soil*
Argilo-sableux / *sandy clay soil*

Vinification
macération pelliculaire, fermentation à basse température
low temperature skin contact for one night

Alcool:
11%vol

Température de consommation / *Right temperature to drink*
8 - 9°

Caractéristique / *character*

Issu d'une parcelle de Gros-Manseng récoltée tardivement, ce vin est caractérisé par un nez puissant et très fruité. Sucré et très rond en bouche, il possède une bonne longueur.

The grapes are picked up late. Very powerful nose with a lot of fruit. Sugary, round and with a good length in the mouth.

Pour / *Goes well with*

Apéritif, Foie-gras, fromages persillés
For drinks, foie-gras or tasty cheese.

Conservation du vin / *Preservation*
< + 18°

Conditionnement / *Packaging*
Carton de 6 ou 12 bouteilles

Palettisation

palette EURO: 105 cartons de 6 bouteilles, soit 630 bouteilles
50 cartons de 12 bouteilles, soit 600 bouteilles
palette VMF: 70 cartons de 12 bouteilles, soit 840 bouteilles



Domaine d'Espérance 40240 Mauvezin d'Armagnac - France

Tél : 33(0)5.58.44.85.93 Fax : 33 (0) 558.44.87.15

E-mail : info@esperance.fr

site : www.esperance.fr