

CUVÉE D'OR
"IGP VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE "
Blanc sec

Propriétaire / *Owner*
Claire de Montesquiou

Cépages / *Grape-Variety*
55% Sauvignon
45% Gros Manseng

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

Vinification
macération pelliculaire, fermentation à basse température,
élevage sur lies.
Low temperature skin contact for one night, lies contact.

Alcool:
11.5%vol

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

Caractéristique / *character*
Le Sauvignon donne de la fraîcheur et des arômes de fleurs blanches;
le Gros-Manseng, aux arômes d'agrumes, donne structure, rondeur et longueur en
bouche à ce vin sec et fruité.
*Sauvignon (white flowers aromas) gives freshness; Gros-Manseng, with grapefruit
aromas gives structure ,body and lenght to this dry fruity wine.*

Pour / *Goes well with*
Apéritif, viandes blanches, poissons
with drinks, white meat, fish

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