AMPELOMERYX 2023 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Née sur les coteaux ensoleillés du Gers, cette cuvée marie Sauvignon, Chardonnay, Gros Manseng et Petit Manseng. Le vin présente une robe brillante aux reflets verts, un bouquet fin mêlant fleurs blanches, pêche et abricot sec, puis une bouche ample et soyeuse où la fraîcheur exhale les agrumes et la mangue, avec une finale saline toute en finesse. Ce vin certifié HVE valorise un terroir argilo-calcaire combiné à des sols sableux, et reflète l du Domaine de Pellehaut pour une viticulture et une polyculture durable. À servir entre 8 et 10 °C, il s parfaitement à un poisson grillé, une volaille à la crème ou un fromage de chèvre frais.

Accords mets et vins

Coquillages, crustacés, poissons, viande blanche et fromage de chèvre

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire et boulbene

Cépage: Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng

Vendange : Mécanique

Vinification : L'art dans cette cuvée réside dans la difficulté de réaliser une fermentation de plusieurs cépages ensemble en barriques. La récolte du Petit Manseng étant décalée de un mois et demi par rapport au Chardonnay, on conserve

les jus précieusement.

Elevage : Le vin est conservé sur lies fines pendant toute la durée de l'élevage.

Dégustation

Robe: Jaune aux reflets verts

Nez : Douceur de la vanille, fraicheur des agrumes et fruits à chair

blanche (poire et pêche)

Bouche: Arômes floraux (chevrefeuille), notes vanillées, poire

Finale: Agrume, et fraicheur

Garde: A boire jeune ou dans les 4-5 ans suivant le millésime

Température de service : 10 à 14°

