

PÊCHEUR D'ETOILES GOURMANDES BLANC DOUX

PÊCHEURS D'ETOILES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cette cuvée gourmande allie la finesse et la gourmandise du Gros Manseng à la fraîcheur et la vivacité du Colombard.

Elle saura séduire les amateurs de vins fruités et de moelleux.

Accords mets et vins

Apéritifs, foie gras, fromages bleus, desserts fruités

Détails

Degrès : 11 %

Nom du Vigneron : Rémy Estrade

Domaine : Pêcheurs d'Etoiles

Région : Vin de France

Appellation : Vin de France

Couleur : Blanc

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Colombard, Gros Manseng

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 90% Gros Manseng- 10% Colombard

Vendange : Mécanique

Viticulture : Biologique

Vinification : Traditionnelle

Elevage : Stabulation à froid puis élevage en cuve pendant 6 mois

Dégustation

Robe : Orangée brillante

Nez : Gourmand et frais

Bouche : Fruits exotiques frais

Finale : Finale fraîche

Garde : 3 ans

Température de service : 14°-16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre gamme Pêcheur d'Etoiles est née de l'envie d'élargir nos horizons viticoles en proposant une gamme inspirée de nos envies et de nos influences multiples. Une gamme moderne avec un rouge de Syrah, très léger, un rosé rond et minéral, un moelleux avec beaucoup de fraîcheur et de légèreté et un blanc vif et sec. Une gamme de vins faite pour les plaisirs du partage et de l'épicurisme !



Plaisirs du vin
Cahors