



VIGNOBLES
DE PYRÉNAÏA

CAP A CAP Doux

CÉPAGE : 100 % Petit Manseng.

TERROIR : Sables Fauves de Puyol Cazalet.

PRODUCTION : 5 500 bouteilles.

VINIFICATION :

Pressurage doux en grappes entières. Fermentation en cuve inox entre 14 et 15°. La fermentation est stoppée par mutage au froid afin d'obtenir un vin doux équilibré (environ 45 g de sucres résiduels).
Elevage en cuve inox sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille précoce début mars, afin de conserver l'aromatique et la fraîcheur de la cuvée.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Nez : frais et explosif au notes d'agrumes et de mangue.
Bouche : attaque étonnamment vive pour un doux, bouche suave, fruits à chair jaune, citron confit, finale fraîche presque mentholée.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Des verres et des amis ! Un apéro, une tarte aux abricots, un foie gras bien sûr, et pourquoi pas une fourme d'Ambert par trop crémeuse.
Température idéale de service : 11°.

POTENTIEL DE GARDE : 18 à 24 mois. A boire sur le fruit et la fraîcheur du millésime.

WWW.VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE

