



VIGNOBLES
DE PYRÉNAÏA

CAP A CAP Sec

CÉPAGES : 60% Sauvignon 40% Petit Manseng.

TERROIR : Peyrusquet de Larroque-sur-l'Osse pour le Sauvignon et sables fauves de Puyol-Cazalet pour le Manseng.

PRODUCTION : 11 500 bouteilles.

VINIFICATION :

Stabulation à froid sur bourbes fines, fermentation en cuve inox, à une température contrôlée entre 14 et 16°, pendant une quinzaine de jours. Elevage sur lies fines. Mise en bouteille précoce pour préserver toute la fraîcheur et l'aromatique du vin.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : pale aux discrets reflets paille.

Nez : très expressif aux arômes floraux et d'agrumes.

Bouche : attaque fraîche et goussande, milieu de bouche rond aux notes de fruits à chair blanche, finale désaltérante aux saveurs de citrus.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Des verres et des amis ! Sinon à l'apéro, sur un plateau de fruits de mer, un poisson grillé à la plancha, ou un fromage de chèvre frais.

Température de service conseillée : 8-10 °.

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

