



VIGNOBLES
DE PYRÉNAÏA

DAHU Blanc Sec

APPELLATION : VIN DE FRANCE Blanc Sec.

CÉPAGES : 50% Petit Manseng, 50% Viognier.

TERROIR : Poudingues de la Chapelle de Rouse pour le Petit Manseng. Plateau granitique sableux peu fondé du nord de la Vallée du Rhône pour le Viognier.

PRODUCTION : 3 000 bouteilles

VINIFICATION ET ELEVAGE:

- Petit Manseng ; vinifié par Simon Forgue : Récolte en cagettes. Vinification à 18° en barriques de 500 l. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.
- Viognier ; vinifié par Julien Pilon : Vendange manuelle, fermentation malolactique complète. Elevage en barrique de 225l et 400l. Assemblage des 2 cépages en juin, mise en bouteille en une seule fois à Mazères-Lezons.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : brillante jaune paille.

Nez : le Viognier domine avec ses notes florales et d'abricot.

Bouche : attaque pleine et généreuse, le Petit Manseng vient signer la finale avec une longueur et une fraîcheur étonnante.

Cet assemblage unique et singulier est l'exemple même de l'équilibre parfait entre deux cépages que tout oppose !

Température de service conseillée : 18°.

WWW.VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE

