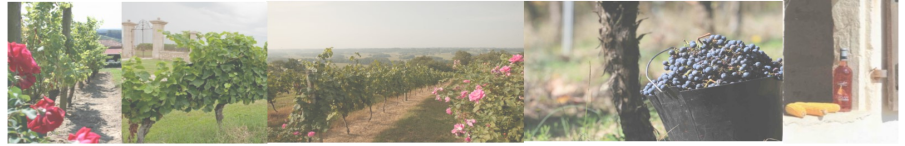


AOP Tursan Blanc



Millésime :

2019

Terroir:

Assemblage de différents terroirs :

Argilo calcaire, sables fauves

Climat marqué par l'influence océanique

Cépages:

Assemblage de cépages : Baroque, Gros Manseng, Sauvignon Blanc

Vinification:

Sélection des vendanges triées sur les meilleurs terroirs de l'appellation, vendanges de nuit-Macération pelliculaire, pressurage pneumatique, stabulation liquide à froid, débourage à froid et fermentation avec maîtrise des températures-Elevage sur lies fins.

Caractéristiques organoleptiques :

Superbe robe jaune pâle aux reflets verts, nez puissant et complexe mariant avec élégance des notes de fruits exotique (fruits de la passion...) et d'agrumes (pamplemousse...). La bouche est ample et ronde avec un bouquet de fruits exotiques et une finale acidulée. C'est la parfaite expression de notre terroir et de ces 3 cépages.

Conseils d'accompagnements :

Apéritif, foie gras, entrées, omelette aux cèpes, poissons, poulet en sauce, veau, fromage bleu, desserts.

A déguster entre 8° et 10°

Conservation :

A Déguster dans les 3 ans



Car- ton de 6 bouteilles

Nombre de colis par couche	25	Nombre de colis par palette	100
Nombre de couche par palette	4	Nombre de cols par palette	600

Carton de 12 bouteilles 37.5 cl bordelaises

Nombre de colis par couche	18	Nombre de colis par palette	90
Nombre de couche par palette	5	Nombre de cols par palette	1080