



Voilà près d'un siècle que les familles Jegerlehner & Prataviera cultivent en lutte raisonnée la vigne sur les terres généreuses de Gascogne. Trois générations se sont succédées pour créer des vignes d'une rare élégance, fruits d'un terroir exceptionnel et du travail du temps.

Colombard-Ugni Blanc

Gascogne

Mise en bouteille au Domaine

Appellation: IGP Côtes de Gascogne.

Cépages: 60% Colombard & 40% Ugni Blanc

Vendanges: Nos raisins sont récoltés la nuit, à la fraîcheur, pour conserver tous leurs arômes et les protéger contre l'oxydation.

Vinification: La macération pelliculaire, le pressurage pneumatique avec protection contre l'oxydation, une stabulation à froid d'environ 10 jours, une fermentation lente à basse température et un élevage sur lies fines en cuves thermo-régulées sont les clés de la qualité de nos vins blancs.

Rendement: Colombard 90 hl/ha, Ugni Blanc 90 hl/ha.

Degré alcoolique 11,5%vol.

Acidité totale: 5g/l.

Sucre résiduel: 4,4g/l.

Nez: frais, vif, évoquant des notes de bonbons acidulés.

Bouche: Le Colombard exprime ici des arômes d'agrumes et de fruits exotiques, tandis que l'Ugni blanc amène une belle rondeur et un équilibre parfait.

Conseil sommelier: Un vin blanc sec fruité, à déguster en apéritif ou en accompagnement de poisson et fruits de mer, plancha de calamars, avec de la lotte, des gambas, des coquilles saint jacques...

Servir frais à 10°

Garde: A boire dans les 16 mois

www.domaine-menard.fr

