



DOMAINE  
**d'Embidoure**

Appellation : **IGP Côtes de Gascogne**

Nom de la cuvée : **Cuvée des Filles d'Embidoure Blanc**

Millésime : **2016**

Cépages : **Chardonnay, Sauvignon et Petit Manseng**

Sol : **Argilo – Calcaire**

Age de la vigne : **17 ans**

Densité de plantation : **3500 pieds par hectare**

Rendement hectare : **60 hl /ha**

**Mode de Vinification** : traditionnelle en blanc  
Vendangé et égrappé, le raisin est rapidement pressé  
Le pressurage permet une sélection des jus de gouttes  
qui sont gardés à basse température durant 8 jours avant la mise  
en fermentation.

La fermentation va durer entre 15 et 30 jours à une température  
inférieure à 16 ° C

Durant cette période, l'attention du vinificateur va pouvoir  
apporter au vin toute sa finesse, sa fraîcheur et puissance  
aromatique

**Mode d'élevage** : **élevage en cuve**

Le vin fini sera élevé en cuve et conservé à basse température  
pour préserver sa fraîcheur et ses qualités aromatiques.

Nombre de bouteilles produites pour cette cuvée : **14 000  
bouteilles**

**Conseils de dégustation** :

Servir à une température idéale de 10 ° C

Laissez vous séduire par ce vin frais, fruité et agréable,  
aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques .

Il peut constituer un excellent apéritif,  
et accompagne à merveille fruits de mer et poissons.

