



JARDIN SECRET

Dénomination : IGP Côtes de Gascogne

Surface : 66 hectares

Terroir: Sablo-limono argileux - sol profond séré

Cépages : 70% Colombard - 30% Sauvignon blanc

Production: Taille guyot simple

Rendement : 70hL/ ha

Vinification: Vendange de nuit par températures fraîches. Macération pelliculaire dans le pressoir pneumatique INERTIS avec inertage à l'azote pour protéger contre l'oxydation.

Pressurage, stabulation à froid sous bioprotection sans ajout de sulfites, débourbage, fermentation à basse température, élevage sur lies fines en cuves Inox thermo-régulées.

Dégustation: Nez complexe de fruits exotiques et d'agrumes avec une pointe de fruits confits.

Attaque onctueuse, soulignée par une belle harmonie entre fraîcheur et douceur, une richesse remarquable en fruits. En finale, une réjouissante sensation de rondeur et de longueur.

Accords mets et vin : apéritif, foie gras, viandes blanches ou poissons à la crème, cuisine asiatique ou sucrée-salée, desserts aux fruits jaunes.

Taux d'alcool: 11,5% vol

Température de service : entre 7° et 8°.

Potentiel de garde : A boire dans les 36 mois.

Sucre résiduel: 40g

Disponible en 75 cl et en 150 cl