



DOMAINE CASSAGNOLES - CÔTES DE GASCOGNE, FR

DOUCEUR D'AUTOMNE



DRUIF & WIJN

GROS MANSENG, UGNI BLANC

Deze wijn uit Gondrin, Côte de Gascogne, bestaat uit Gros Manseng en Ugni-Blanc. Geplukt in oktober op kalkrijke kleigrond in een mild oceanisch klimaat. De wijn heeft bloemige, verfijnde en luchtige aroma's. De smaak is rond, soepel, fruitig, aangenaam en fris, met een goede balans en een aanhoudende afdronk.

VINIFICATIE

De zoete dessertwijn wordt in oktober geoogst, ontsteeld, gekneusd en geperst. Het sap fermenteert bij lage temperatuur om frisse aroma's te behouden. Na fermentatie rijpt de wijn enkele maanden op roestvrijstalen tanks voor extra complexiteit. Vervolgens wordt de wijn geblend en gefilterd voordat hij wordt gebotteld.

ALCOHOL %

11.5%



ROND | GECONFIJT FRUIT |
ELEGANTE ZOETHEID

