

Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale



Domaine de

Papolle

Gros Manseng

Ce vin est issu d'une viticulture raisonnée certifiée.

APPELLATION : Vin de pays des côtes de Gascogne (blanc liquoreux)

DESIGNATION : Domaine de Papolle

CEPAGE : Gros Manseng 100%
40g de sucres résiduels

ASPECT VISUEL : Belle couleur jaune pâle aux reflets dorés.

ASPECT OLFACTIF : Le nez s'exprime progressivement sur des arômes de miel, de noisette et de bois discret.

ASPECT GUSTATIF : Attaque ronde et onctueuse qui laisse rapidement place à du volume. Son milieu de bouche frais et peu acide révèle des arômes de cire, de miel, d'acacias ainsi que de pêches et de brugnons blancs.

ACCORDS: Ce vin pourra se déguster seul en apéritif. Il sera également le compagnon idéal de vos foies gras, plats indiens ou japonais, fromages bleus, et desserts comme les tartes aux pommes.

CONSERVATION : Ce vin se dégustera de préférence dans les 2 ans pour garantir toute sa fraîcheur. A conserver couché dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

VINIFICATION : Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges en légère surmaturité, de nuit à la fraîche, grappes macérées 4h min & inertées. Circuit fermé inerté dès pressurage & Vinification à basse température.
Elevage bois pendant 3 semaines.

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE : 10/13°C

