

Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale



Domaine de

Papolle

Quatre C

Ce vin est issu d'une viticulture raisonnée certifiée.

- APPELLATION :** Vin de pays des côtes de Gascogne (blanc)
DESIGNATION : Domaine de Papolle
- CEPAGES :** Colombard 60% - Ugni Blanc 20% - Gros Manseng 10%
Sauvignon 10%
- ASPECT VISUEL :** Brillant avec une belle couleur jaune pâle.
- ASPECT OLFACTIF :** Nez très floral où se mélangent des arômes exotiques de litchis et de mangues, de fleurs blanches d'acacia et jacinthe.
- ASPECT GUSTATIF :** Bouche marquée par l'ananas et le pamplemousse. Vin parfaitement équilibré. Finale rafraîchissante.
- ACCORDS :** Frais et festif, ce vin peut être aussi dégusté pour le plaisir de l'apéritif ou en accompagnement de crustacés, poissons, viandes blanches et fromages.
- CONSERVATION :** A boire dans les 18 mois pour avoir la garantie de ses arômes de jeunesse. A conserver couché dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
- TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE :** 8/12°C
- VINIFICATION :** Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges de nuit à la fraîche, macérées 4h min & inertes. Circuit fermé inerte dès pressurage & Vinification à basse température.

