

Domaine de Peyris - Côtes de Gascogne - Esquisse Blanc - 2016

Vignoble

- Sol : Boulbènes
- Surface : 0.35 ha
- Âge moyen : 25 ans
- Densité : 4500

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot double
- Entretien du sol : Un inter-rang sur deux est travaillé, tandis qu'un enherbement naturel est laissé sur le suivant.
- Protection phytosanitaire : raisonnée, sans CMR
- Particularités : HVE de niveau 3 option A

Vendanges

- Type de récolte : Vendanges manuelles
- Rendement : 35hl/ha

Vinification

- Vinification : pressurage à froid - début de fermentation en cuve inox thermorégulée
- Élevage : 5 mois en fût de chêne français
- Assemblage : 100% petit manseng

Dégustation

- Oeil : Jaune pâle tirant sur l'or
- Nez : Notes exotiques et toastées
- Bouche : Attaque fraîche et aromatique laissant place à un milieu de bouche suave
- Durée de garde : 5 à 7 ans

Gastronomie

- Température : 10 °C
- Délicieux avec : Plats sucré-salé, poisson volaille en sauce, fromage de chèvre

Produit par : Domaine De Peyris

Exploitation de l'EPL : Mirande-Riscle

