

LES CÈDRES

MILLÉSIME

2016

CÉPAGE

Gros Manseng

ARÔMES

Pêche blanche rehaussée par un zeste confit d'écorce de citron.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 °C

APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulées.
12.5 % vol.

CARACTÈRE

Ouvert et agréable en bouche. Longue finale fraîche et fruitée.

CONSERVATION

5 - 7 ans

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Jaune paille, reflets or

S'HARMONISE AVEC

Melon Prosciutto, Foie gras, fromage à pâte persillée, fruits secs, crêpes.

