

L'AUDACE

MILLÉSIME

2020

CÉPAGE

Sauvignon 100 %

ARÔMES

Mélange complexe de notes de pamplemousse, verveine et pêche blanche.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10° - 12 ° C

RÉCOMPENSES

Decanter 2021 : Bronze

APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulées.
13 % vol.

CARACTÈRE

En bouche, frais sur des arômes de litchi. La structure harmonieuse est marquée par le fruité et la rondeur. Ample en fin de bouche, belle longueur.

CONSERVATION

3 - 5 ans

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Jaune pâle

S'HARMONISE AVEC

Grillades, asperges, volailles, viandes blanches et plats en sauce tomatée, type Poulet Basquaise.

