



## 6 bouteilles 75cl - Domaine BELLEVUE LA FORET - Vin Blanc Doux - Version Or Petit Manseng

Fabricant : Château BELLEVUE LA FORET

Modele : Petit Mansen

Domaine BELLEVUE LA FORET - Vin Blanc Doux - Version Or Petit Manseng

APPELLATION

IGP Comté Tolosan

CEPAGES

100% Petit Manseng

TERROIR

Le Comté Tolosan, vignoble aquitain, s'étage sur les larges terrasses entre Pyrénées et Massif Central.

La présence de quartz dans ce sol pauvre et graveleux permet une bonne adaptation de ce grand cépage du sud-ouest (Jurançon) : le Petit Manseng.

100 % Petit Manseng. Ce cépage est capable de concentrer les sucres dans ses baies tout en conservant une acidité extrêmement élevée. Il permet d'élaborer naturellement des vins liquoreux très aromatiques et de grande qualité.

VINIFICATION

Vendangées durant les heures matinales et fraîches de la journée, les grappes sont totalement éraflées, légèrement foulées puis pressurées à l'aide d'un pressoir pneumatique à cage fermée. Le moût est soigneusement protégé de l'oxydation, il est débourbé à froid et mis en fermentation. Celle-ci est très lente (4 à 5 semaines) et se déroule dans une cuve thermo-régulée en acier inoxydable entre 15 et 17°C.

Dès la fin de la fermentation, le vin soutiré est bâtonné et élevé sur lies fines durant plusieurs mois en barriques neuves. Il est ensuite clarifié et stabilisé avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

La robe est jaune légèrement dorée, brillante et lumineuse.

Nez de fleurs légèrement toastées comme l'acacia, de miel et de fruits exotiques.

En bouche l'attaque est élégante et suave. Les notes d'ananas, de beurré et de grillé prédominent. Finale longue légèrement acidulée.

Conservation de 3 ans selon les conditions de stockage.

Température idéale de service : 8-10°C.

ACCORDS GOURMANDS

Duo de foie gras (oie et canard), carré de porc aux abricots, cous de canard farcis au foie gras, bleu de Bresse, ananas frais et tarte aux poires.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 Bouteilles 75cl

**Prix : €66.00**