

Technische Fiche

Terroir & Vignobles Gros Manseng Moelleux

SPECIFICATIES

Kleur: De jurk is goudgeel, helder en helder.

Neus: De intens fruitige neus is elegant en complex en mengt exotisch fruit (mango, ananas) en citrusvruchten.

Mond: Het gehemelte is fluweelachtig en evenwichtig. De afwerking is dicht en uitzonderlijk rijk.

SOMMELIER TIPS

Oorsprong: Deze variëteit, typisch Pyrenees en aangepast aan de kou, is een integraal onderdeel van de geschiedenis en gascogne. Het heeft een bijzonder lange vegetatieve cyclus, met de vroegste knopbreuk en late volwassenheid. De korrels zijn klein en hardhuidig; Ze zijn dus gemakkelijk bestand tegen grijsrot. Vol suikers op rijpheid behoudt Gros Manseng toch een mooie zuurgraad, wat een opmerkelijke balans geeft voor het maken van zoete wijnen. De druiven worden laat geoogst aan het einde van de oogst, eind oktober.

Combinaties: aperitieven of ook om een terrine van foie gras te begeleiden. Serveer zeer gekoeld.

DRUIF

100% Gros Manseng

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Côtes de Gascogne

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13%

