



N°5
Gros Manseng Moelleux



N° 5

2010

Vin avec Indication Géographique Protégée (IGP)

Côtes de Gascogne Rouge

LA VIGNE

Vignes d'environ 15 ans récoltées en octobre
Sélection de parcelles
Rendement de 60 hl/ha

SOLS ET VITICULTURE

Le N°5 est issu de sol argilo-calcaire exposés sud/sud-ouest. Il lui confère sont caractère fruité et frais.

CÉNOLOGIE

Egrappage à 100 %
Macération à froid de 4 heures
Pressurage doux et contrôlé en pressoir pneumatique
Fermentation alcoolique de 10 jours à 18 °C en cuve inox

DEGUSTATION

Le N° 5 est un vin moelleux, avec un bon équilibre entre l'alcool et le sucre. Le cépage Gros Manseng lui donne cette saveur agréable de fruits frais et d'agrumes.

Sa bouche est vive et fruitée, complétée par la rondeur due à sa sucrosité.

A boire en apéritif,
sur un foie gras ou sur une pâtisserie.
Température de service : 8°C
Garde : 4 ans

DETAILS TECHNIQUES

Cépage Gros Manseng

12 % d'alcool

Ph : 3.22

Acidite Totale : 4.9

Sucre résiduel : 45 g/L