



L'Orée de la Chênaie

— France — Sud Ouest

Un joli Côtes de Gascogne à la belle robe dorée et brillante. Le nez est suave avec des notes exubérantes de fruits exotiques, notamment de la mangue et de l'ananas. La bouche est bien équilibrée entre sucrosité et fraîcheur avec une belle richesse aromatique.

Note de dégustation

Le gros manseng est un cépage cultivé dans le sud-ouest de la France, plus précisément dans la région du Béarn. Il occupe environ 2 800 hectares. Sa superficie a doublé dans les années 2000 alors qu'il était au bord de l'extinction dans les années 1970. Ce cépage à maturation tardive est très proche du petit manseng, qui pousse également au pied des Pyrénées.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Gros Manseng	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	11 %	Millésime	2022
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Sud Ouest
Allergènes	Contient des sulfites		