

VICTOIRE

MILLÉSIME

2015

CÉPAGE

Gros manseng 50%
Petit manseng 50 %

ARÔMES

Nez fin et délicat, notes de fruits confits, pain d'épice. Pointe vanillée.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 °C
Laisser 10 minutes au congélateur avant de servir

APPELLATION

Côtes de Gascogne IGP

VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées puis élevage en barriques avec bâtonnage pendant 12 mois.
12.5 % vol.

CARACTÈRE

Attaque fraîche, ronde et fruitée. Bonne longueur en bouche, fruits de la passion.

CONSERVATION

8 ans +

PRODUCTEUR

Patrick de Montal
Domaine d'Arton
32700 Lectoure

COULEUR

Jaune paille, reflets or.

S'HARMONISE AVEC

S'harmonise avec Foie gras, desserts chocolatés et compotes.

