

Château de Fitère, Sud-Ouest, France
Et Bim ! Moelleux 2023
IGP Côtes de Gascogne



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 11,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Gros Manseng



Terroir

Coteaux argilo-graveleux



Viticulture

Raisin récolté au début du mois d'octobre avec un degré d'alcool potentiel à 14 % vol.



Vinification

Pressurage direct et maintien du jus au froid pendant 2 à 5 jours pour extraire au maximum les arômes.

Fermentation dans cuves régulées à 15°-20° pour garder l'expression des arômes.

Blocage de la fermentation par le froid lorsque le vin arrive à 11°-12° vol. d'alcool et environ 35-40 gr de sucre.



Service

8° C à 10° C



Garde

1 à 3 ans



Accord

Apéritif
Desserts fruités
Foie gras
Fromages persillés



Dégustation

Arborant une robe aux reflets dorés, ce vin séduit dès le premier regard. Au nez, une profusion de parfums de fruits exotiques, de miel et de coings éveille les sens. En bouche, la rondeur et la chair s'expriment pleinement, avec des notes gourmandes d'abricot, de miel et de poire. La texture est onctueuse et enveloppante et persiste sur la longueur.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE