

## Domaine Horgelus Côtes de Gascogne



Cépages : 75% colombard, 25% sauvignon

Terroir : sables fauves, boubènes

Rendement : 70 hl/ha

Vendanges : entre le 5 septembre et le 5 octobre  
suivant les cépages

Degré : 11,5 %vol.

Sucres résiduels : 6 g/L.

Consommation : dans les 2 ans

Le délicieux mariage du colombard et du sauvignon offre ici un vin plaisir, une sublime expression du fruit de ces deux cépages cultivés en Gascogne. Sur des notes de fleurs blanches d'agrumes et de fruits exotiques, il conviendra parfaitement à l'apéritif ou accompagnera à merveille poissons, coquillages et crustacés.