



Tendresse

100% Gros Manseng

(Blanc Moelleux)

ORIGINE

Vin élaboré par Denis TASTET, propriétaire récoltant, sur le *Domaine de Guilhon d'Aze*.

CARACTÈRE

C'est un vin fin, élégant et très typé. Bien équilibré entre l'acidité, le fruité et les arômes du cépage. Il est puissant et rond. La récolte du raisin est effectuée en sur maturité.

SERVICE

Un vin à servir entre de 10 et 12°C, qui peut se consommer en apéritif sur du foie gras, ou encore en vin de dessert. Il est aussi excellent sur certains fromages tels que le Roquefort.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Superbe robe or clair.

Le nez est très expressif, avec des arômes de fruits confits qui évoluent vers des notes exotiques. La bouche est pleine de fraîcheur.

Un vrai moelleux équilibré.

CONSERVATION

À conserver au frais, debout, dans un endroit sombre. 2 à 3 ans.

11,5 % Vol. - 75 cl

Domaine de
*Guilhon
d'Aze*

