



LO CÈU 2020

IGP Côtes de Gascogne

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Certifié par FR BIO 10

75cl 12.5 %vol

Sol : Argilo Calcaire et Calcaire Herret, marnes blanches à sous-sol très calcaire

Cépages : 50% Petit Manseng, 30% Ugni Blanc, 20% Colombard

Age moyen des vignes : 30 ans

Sucre résiduel : <2g/L

SO2 total : <10 mg/L

Viticulture : Agriculture biologique, travail du sol, ébourgeonnage. Vendanges à la main

Élaboration : Pressurage direct et lent suivi d'un débourage léger. Sans soufre, fermentation spontanée, vinifié et élevé sur lies fines en barriques et demi-muids durant un an.

Couleur : jaune à reflets doré

Nez : Nez complexe d'agrumes, de poire et de notes minérales.

Bouche : équilibrée entre gras et vivacité, notes boisées.

Suggestion : 10°C, Saint Jacques poêlées accompagnées d'une réduction de champignons shiitakés.

