



## *Solelh 2022*

**IGP Côtes de Gascogne**

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Certifié par FR BIO 10



**75cl 12%vol**

**Sol** : Argilo Calcaire

**Cépages** : 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng

**Age moyen des vignes** : 20 ans

**Viticulture** : Travail du sol, couverts végétaux, travaux en vert, ébourgeonnage.

**Vinification** : pressurage direct, fermentation à température maîtrisée (20 jours). Élevage en cuve durant 6 mois avant mise en bouteille.

**Couleur** : Jaune à reflets or

**Nez** : Nez riche d'ananas et de miel d'acacia

**Bouche** : équilibré entre acidité/fraîcheur, et sucrosité.

**Suggestion** : en apéritif, fromages à pâte persillée, tagine de légumes aux abricots.

**Potentiel de garde** : 24 mois

**Température de service** : 9°C

