



## ***Thil 2017***

**Vin de France**

**75cl 12,5%vol**

**Sol** : Argilo-limoneux, calcaire en sous sol

**Cépages** : 100 % Gros Manseng

**Age des vignes** : 25 ans

**Soufre** : <20mg/L

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

**Vinification** : Pressurage lent, vinification en barrique de 225L, élevage de 18 mois sur lies totales, non filtré.

**Couleur** : Jaune paille, reflets dorés

**Nez** : nez légèrement brioché, citron et petit fruit à noyaux

**Bouche** : La bouche est grasse avec une note légèrement fumée, long et finale tendue comme un Bourgogne du Sud.

**Suggestion** : Thil 2017 s'appréciera avec une langoustine grillée ou un feuilleté au fromage, une sole meunière, un suprême de volaille avec ses champignons à la crème, un wok de légumes et champignons avec une sauce doucement épicé paprika.

**Potentiel de garde** : 10 ans

**Température de service** : 10°

