

AOP Tursan Blanc



Degré:

12°

Millésime :

NM

Terroir :

Assemblage de différents terroirs :

Argilo - calcaire et sables fauves

Climat marqué par l'influence océanique

Cépages :

Assemblage de cépages : Baroque - Gros Manseng - Sauvignon blanc

Vinification :

Récolte de nuit à basse température, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débourage à froid.

Caractéristiques organoleptiques :

L'assemblage unique des cépages locaux donne un vin aromatique plein de fraîcheur et de rondeur.

Gouleyant et acidulé il peut accompagner tout un repas.

Conseils d'accompagnement :

Apéritifs, fruit de mer, poissons à la plancha ou en sauce, volailles.

Conservation :

A boire dans les 2 ans.

Nombre de colis par couche	25	Nombre de colis par palette	100
Nombre de couche par palette	4	Nombre de cols par palette	600

