

BRUMONT



LA
GASCOGNE
D'ALAIN
BRUMONT

Blanc sec

Alain Brumont s'est toujours passionné pour la Gascogne, une réserve exceptionnelle en micro-terroirs qui donne ici un vin de pays convivial, toujours expressif, fruité et frais. De l'association entre structure et fraîcheur du Gros Manseng, arômes et fruité du Sauvignon, naît une cuvée harmonieuse, unique en son genre. Ce vin équilibré et typique de la Gascogne procurera un plaisir immédiat.

Cépages

Gros Manseng Sauvignon Blanc.

Terroir

Calcaire délité dans de l'argile.
Vendanges mécaniques la nuit, lutte raisonnée, compost naturel.

Vinification et Élevage

Fermentation à 14°C.
Élevage sur lies fines avec bâtonnage, pendant 6 mois en cuve.
Sucre résiduel : 3 g/l

Commentaires de dégustation

Le Sauvignon confère au nez des notes florales, d'agrumes et de fruits jaunes.
Le Gros Manseng apporte longueur, fraîcheur et équilibre.
Vivacité et énergie en bouche.

Accords Mets / Vin

Ce blanc de Gascogne est un vin transversal ayant très peu de sucre, qui peut convenir à tout type de repas.

