

Coucou Blanc 2014



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 60% sauvignon blanc – 10% sauvignon gris– 30% semillon

Terroir : argilo-graveleux sur sous sol de marnes bleues

Vinification : Pressurage lent, débouillage à froid, fermentation et élevages en foudres et œuf béton durant 17 mois.

Mise en bouteille : Mis en bouteille début juin 2016

Profil du vin : blanc atypique pour la région, certainement un héritage de mon passage en Alsace. Nez floral, bouche ample et fraîche avec une attaque pommes-poirs puis arômes de fruits secs et abricot. Se marie bien avec des crustacés, plats épicés, safranés, viandes blanches, cuisine exotique. A boire jeune ou à garder pour laisser d'autres arômes se développer.