

# Coucou blanc 2010



## **AOC Côtes du Marmandais**

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

**Terroir** : argilo-graveleux sur sous sol de marnes bleues

**Vendanges** : manuelles, triées à la vigne

**Vinification** : pressurage lent, débourage à froid, fermentation et élevages en foudres et œuf béton durant 18 mois.

## **Levures indigènes**

**Mise en bouteille** : mis en bouteille début juin 2012

**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-poires puis arômes de fruits sec 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.