

# Coucou Blanc 2016



## **AOC Côtes du Marmandais**

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

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

**Vinification** : Pressurage lent, débourage à froid, fermentation et élevages en foudres et œuf béton durant 19 mois.

**Mise en bouteille** : Mis en bouteille début mai 2018

**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 acidulée puis arômes d'agrumes, fruits exotiques, mirabelle. 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.