



Le Quatre Cépages : Vin blanc de Pays des Côtes de Gascogne sec.

Les vignes sont implantées sur des coteaux de boulbènes légères (sables fauves, limons fins).

La conduite du vignoble a pour objectif l'obtention de raisins sains et mûrs. A partir de la récolte, nous privilégions les périodes de macération avant (jus pellicule) et après pressurage (stabilisation à froid), afin de favoriser l'expression aromatique du cépage.

La température de fermentation est régulée afin de conserver ces arômes. Après la fermentation, les vins sont élevés sur lies fines.

Les cépages sont vinifiés séparément en cuve puis assemblés à la fin de leur élevage.

Résumé dégustation :

Arômes agrumes, buis, fruits exotiques.

Attaque fraîche, bon équilibre et persistance des arômes.

Notre quatre cépage se déguste à 9 ° en apéritif, accompagne la charcuterie, les Viandes blanches, les fromages doux ,et bien sûr les poissons et fruits de mer.

Conditionnement

Cartons de six bouteilles couchées 750 ml

Palettes euro 600 bouteilles

Contact	Damien BARREAU
Raison sociale	DOMAINE DE PAJOT earl
Adresse	Pajot 32800 Eauze (France)
Tel	05 62 09 93 50
Portable	06 80 88 66 79
Fax	05 62 09 85 20
Courriel	damienbarreau@domainepajot.com

