



Le Noisette : Vin blanc de Pays des Côtes de Gascogne moelleux.

Cépage Gros-Manseng

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 de bonne maturité.

La richesse naturelle en sucre des raisins de Gros-Manseng permet de les destiner à l'élaboration de nos vins moelleux.

A partir de la récolte, nous privilégions les périodes de macération avant (jus-pellicule) et après pressurage (stabulation à froid), afin de favoriser l'expression aromatique du cépage.

Après sa fermentation, le vin est élevé sur lies fines pendant trois mois environ.

Résumé dégustation

La robe est jaune légèrement paillée naturellement. Le nez, très typique de ce cépage présente des nuances d'agrumes, de confiture de coing, d'épices et de poire blanche. Le boisé, bien que perceptible, ne domine pas.

En bouche, l'attaque est vive et ample grâce à un bon équilibre entre l'acidité et la sucrosité modérée.

Notre Noisette s'appréciera à l'apéritif, sur un foie gras, un saucisson... Avec des fromages persillés, ou type comté ... A dégustez aussi avec un dessert aux fruits.

Servir à 11°

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

