

Domaine Horgelus Côtes de Gascogne Gros-Manseng/Sauvignon 2022

Branco



UVAS

60% Gros-Manseng e 40% Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Domaine Horgelus

TEOR ALCOÓLICO

12,4%

AÇÚCAR

6,1 g/l

ACIDEZ

5,31 g/l

PH

3,53

DEGUSTAÇÃO

Este corte de Gros-Manseng e Sauvignon Blanc seduz pelas notas intensas de frutas tropicais e cítricas, ancoradas pela mineralidade sutil e ótimo frescor. Um vinho elegante e equilibrado, que pode acompanhar a refeição toda.

TERROIR

Solos com areia, sílica e argila escura. Rendimento: 65 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas muito cedo, entre 3 e 11 horas da manhã, para aproveitar a parte mais fresca do dia. Vinificação tradicional.

HARMONIZAÇÃO

Indicado para aperitivos, saladas, peixes e frutos do mar.

QUANDO BEBER

Entre 1 e 3 anos.