

Le Bal des Papillons

Vignoble | Sud Ouest

IGP | Côte de Gascogne

Typicité

| Demi-Sec

Fournisseur

| *Domaine Horgelus*



TERROIR Argiles.

CÉPAGE Gros Manseng (70%), Petit Manseng (30%)

VINIFICATION Vignification en cuves.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE



Couleur | *Robe jaune pâle.*

Nez | *Nez marqué par des arômes de fruits.*

Bouche | *Bouche remarquable, équilibrée entre le sucre résiduel et la belle acidité typique du cépage Gros Manseng.*

ACCORDS METS Apéritif, fruits frais

SERVICE IDÉALE



CARTE DES VINS

Les notes de fruits jaunes, de pêche au sirop, d'ananas vous séduiront de l'apéritif au dessert.