



Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

Cuvée d'Automne - Blanc / White- Moelleux / Mellow IGP Vin de pays des côtes de Gascogne



Propriétaire / Owner	Claire de Montesquiou
Cépages / Grape-Variety	100% Gros-Manseng
Type de sol / Local soil	Argilo-sableux ; Sables Fauves de l'armagnac landais <i>Sandy clay soil</i>
Vinification	- Macération pelliculaire, fermentation à basse température <i>- Low temperature skin contact for one night</i>
Alcool	11%vol
temp de consommation	8 -9° (drinking temperature)
Caractéristiques / Details	- Issu d'une parcelle de Gros-Manseng récoltée tardivement, ce vin est caractérisé par un nez puissant et très fruité . Moelleux et très rond en bouche , il possède une bonne longueur . C'est l'accompagnement idéal du foie gras . <i>- The grapes are picked up late from a plot of Gros-Manseng. Very powerful nose with a lot of fruit. Slightly sugary, round with a good length in the mouth. This wine is ideal with foie gras.</i>
Conservation du vin / Preservation	< + 18°
Pour / Goes well with	- Apéritif, Foie-gras, fromages persillés <i>- Drinks, foie-gras or tasty marbled cheese.</i>
Conditionnement / Packaging	- Carton de 6 ou 12 bouteilles - Box of 6 or 12 bottles
Palette	Palette EURO: - 105 cartons/box de 6 bouteilles/bottles, (soit 630 bouteilles/ bottles) - 50 cartons de 12 bouteilles, (soit 600 bouteilles/ bottles) Palette VMF: - 70 cartons/box de 12 bouteilles, (soit 840 bouteilles/ bottles)