

Cuvée : D'Or et de Miel

*Vendanges tardives.
Vin de France blanc.*

Terroir: *Argilo-calcaires, marnes rouges et jaunes.*

Cépages : *Petit Manseng 100 %*



Vinification: *Ramassage manuel en décembre, égrappage, pressurage direct, vinifié en barriques sur lies.*

Elevage: *36 mois en fûts de chêne.*

Dégustation : Une robe or jaune à la brillance éclatante et aux reflets cuivrés, Belle intensité aromatique sur les fruits exotiques et confiturés. A l'aération on ressent toute la fraîcheur et la complexité de cette douceur. Pâte de coing, pomme vanillée, zeste d'oranges confites, abricot safrané, noix et cannelle forment la palette aromatique. L'attaque est suave accompagnée d'une fraîcheur remarquable. La sucrosité reste bien en bouche et offre une persistance sur des arômes de fruits confits acidulés, soutenus par de belles notes oxydatives.

Accords gourmands : Il sera le compagnon idéal d'un foie gras aux épices ou d'un fromage bleu aux noix, cependant préférez-le en fin de repas sur une pomme au four safranée ou une tarte aux pignons caramélisée. Il mettra, à coup sûr, vos papilles en émoi !

Commentaires : Ce vin a tous les éléments d'un grand liquoreux et saura satisfaire les plus exigeants en la matière comme les dégustateurs occasionnels.

