PÊCHEUR D'ETOILES GOURMANDES BLANC DOUX

PÊCHEURS D'ETOILES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cette cuvée gourmande allie la finesse et la gourmandise du Gros Manseng à la frâicheur et la vivacité du Colombard.

Elle saura séduire les amateurs de vins fruités et de moelleux.

Accords mets et vins

Apéritifs, foie gras, fromages bleus, desserts fruités

Détails

Degrès : 11 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Colombard, Gros Manseng
Région : Vin de France
Nom du Vigneron : Rémy Estrade
Domaine : Pêcheurs d'Etoiles
Couleur : Blanc
Appellation : Vin de France
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 90% Gros Manseng- 10% Colombard
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Vinification : Traditionnelle
Elevage : Stabulation à froid puis elevage en cuve pendant 6 mois

Dégustation

Robe : Orangée brillante
Nez : Gourmand et frais
Bouche : Fruits exotiques frais
Finale : Finale fraîche
Garde : 3 ans
Température de service : 14°-16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre gamme Pêcheur d'Etoiles est née de l'envie d'élargir nos horizons vinicoles en proposant une gamme inspirée de nos envies et de nos influences multiples. Une gamme moderne avec un rouge de Syrah, très léger, un rosé rond et minéral, un moelleux avec beaucoup de fraîcheur et de légèreté et un blanc vif et sec. Une gamme de vins faite pour les plaisirs du partage et de l'épicurisme !