# PÉCHEUR 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

## Dégustation

Robe: Orangée brillante Nez: Gourmand et frais Bouche: Fruits exotiques frais Finale: Finale fraîche

Garde: 3 ans

Température de service : 14°-16°

# 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

#### 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!

