



Domaine du TASTET



T Blanc Sec

Cépages : Chasan, Arriloba, Gros et Petit Manseng

Conduite de la vigne : Enherbement partiel et lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles. Traçabilité de la parcelle jusqu'à la bouteille.

Vendanges : Vendanges à maturité optimale.

Consommation :

Servir entre 10 et 14°C. À consommer en apéritif, durant le repas, avec des poissons de rivières, des volailles, des viandes blanches. Il est aussi excellent sur des fromages à pâte persillée... À savourer sur les desserts...

Dégustation :

Un vin élégant, fin, rond, et puissant, ouvert avec un bel équilibre entre l'acidité, le fruité et les arômes des cépages évoluant en de multiples et étonnantes saveurs, dans un assemblage original et inédit. De ce raisin est issu un vin tout à la fois riche et puissant, mais aussi très frais. Au nez, gourmand, avec un fruit persistant qui se montre flatteur. Impression d'équilibre et de plénitude...

Garde : 3 à 5 ans.

*Coteaux de
Chalosse*

IGP Landes « Chalosse »



DOMAINE DU TASTET
EARL J.C ROMAIN et Fils - 2350 Chemin Aymont - 40350 POUILLON-
Tel. 05.58.98.28.27 e.mail : domainedutastet@gmail.com
Site : <http://www.domaine-du-tastet.com>
EARL au capital de 7622,45 Euros RCS Dax 432 338 382 - APE 2000 D 150

