



Domaine du TASTET



Blanc Sec Tradition

Cépages : 70% Baroque et 30% de colombar

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

Consommation :

Servir frais. A consommer à tout moment de la journée (très rafraîchissant), en apéritif, avec de la charcuterie, des poissons et des fruits de mer...

Dégustation :

Magnifique intensité pour un vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux. De l'équilibre et de la légèreté pour un vrai compagnon de soif et de plaisir. Toujours garder une bouteille dans la porte du réfrigérateur...
Au cas où quelqu'un...

Garde : 2 à 3 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

