



Domaine du TASTET



Blanc Moelleux

Cépages : 80% Gros Manseng 20% Petit Manseing

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 frais. À consommer en apéritif, durant les repas, sur foie gras, viandes blanches, 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. De ce raisin à surmaturité, 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

