



Domaine du TASTET

T Petit Manseng

Cépages : Petit Manseng 100%

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 :

Vendangé fin octobre et vinifié de manière traditionnelle afin d'extraire au mieux le potentiel du Petit Manseng. Un léger passage sur lies pendant l'élevage confère à ce vin des arômes de mangue et de miel. Une bouche puissante et fraîche lui permettra d'être dégusté à l'apéritif, sur foie gras et au dessert.

Garde 6 à 8 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

