

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Cuvée Marine

Côtes de Gascogne IGP
Domaine de Ménard

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Côtes de Gascogne IGP.

Domaine : Domaine de Ménard.

Cépages : 20% Gros Manseng, 20% Sauvignon Blanc,
60% Colombard

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2026

Robe : couleur jaune pâle, reflets brillants.

Nez : senteurs d'agrumes, de pamplemousse, de poire,
pêche et des notes de fleurs blanches.

Bouche : vin rond, frais et aromatique. Bel équilibre
entre fruit et vivacité.

Conclusion : Un vin fin et net avec une belle
complexité.

Service : 8-10°C, avec fruits de mer (huitres, gambas),
poissons crus et grillés, fromages de chèvre, apéritifs.

Le colombard est un cépage autochtone faisant parti des vieux plans de la Gascogne, remis au goût du jour il y a une vingtaine d'années pour sa fraîcheur et son intensité aromatique. Si on reconnaît au Petit Manseng davantage de finesse et une meilleure aptitude à la sur maturité en vendanges tardives, le Gros Manseng se montre lui, plus charpenté. Le premier, récolté en vendanges tardive, fait la renommée des jurançon moelleux, assemblé ou non à d'autres cépages locaux (Gros Mansang, Courbu).

Teneur en alcool : 11%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90295 75 2022 **Prix membre** : 10.00

Prix catalogue : 11.10