



Blanc sec


Domaine de
MISELLE 


Domaine de
MISELLE 
VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE

13% vol. 750 ml

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - EARL DOMAINE CHEVALLIER - 32110 C

V I N D E P A Y S D E S C Ô T E S D E G A S C O G N E

CÉPAGE : Colombard, Gros Manseng

CARACTÈRES ET AVIS DE L'ŒNOLOGUE :

Belle robe or pâle aux reflets verts. Au nez des arômes d'agrumes, mandarine, pamplemousse. Vin typiquement Gascon, fin, élégant et fruité, avec beaucoup de fraîcheur en bouche, de nervosité et une bonne rondeur qui lui confère une belle impression d'équilibre.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Un excellent apéritif. Il accompagnera aussi les entrées, les crustacés, plats de poisson et viandes blanches. Osez-le avec du fromage à pâte dure, il vous séduira. A servir frais, autour de 10°C

VARIETIES: Colombard, Gros Manseng

SPECIAL FEATURES AND WINE-TASTER'S

COMMENTS: A superb pale gold colour with green glints. An aroma of citrus, mandarin, grapefruit. Fine, elegant and fruity, a typical Gascon wine. A crisp taste, possessing great freshness and roundness, giving a perfectly balanced wine.

SERVING ADVICE:

Ideal as an aperitif and for sheer pleasure. It also makes an excellent partner for starters, seafood, fish and white meats. Dare to taste it with hard cheese, a real delight. Serve chilled at about 10°C.

