



Petit Manseng  
*Soleil d'Automne*

Domaine de  
**MISELLE** 

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE

**CÉPAGE :** Petit Manseng

**CARACTÈRES ET AVIS DE L'ŒNOLOGUE :**

Superbe robe or clair brillante. Au nez des arômes floraux et de miel. En bouche, après une attaque ronde et fraîche, souple et onctueuse, ses saveurs d'agrumes et notes miellées et réglissées en font un Gascoigne élégant et facile à boire. A travers ce vin c'est la Gascogne que l'on découvre.

**CONSEILS DE DÉGUSTATION :** Il doit être servi frais, autour de 10°C, à l'apéritif ou en accompagnement de foies gras, fromage de brebis et desserts.

**VARIETES:** Petit Manseng

**SPECIAL FEATURES AND WINE-TASTER'S**

**COMMENTS:** Brilliant light gold colour. Subtle bouquet with floral character and delicate hints of honey. With a pure citrus aroma enhanced by elegant ripe fruit, honey and liquorice notes, the flavour is at once very fresh and round, smooth and full on the palate. Through this wine, it is all of Gascony we discover.

**SERVING ADVICE:** Serve chilled at about 10°C, as an aperitif, or with preserved foie gras, cheeses such as Roquefort and even excellent as a dessert wine.

