



ORIGINAL GROS MANSENG 2023 IGP Côtes de Gascogne

La Maison Rigal a toujours travaillé les cépages autochtones avec passion et tradition. Avec la gamme Original, elle vous propose de partir à la découverte des principaux cépages du Sud-Ouest sous leur forme la plus pure et la plus authentique. Vous pourrez apprécier des vins gourmands et équilibrés, à déguster en toute occasion conviviale et festive, pour un plaisir garanti!



VIGNOBLE : Le terroir est situé dans la zone du Bas-Armagnac, dans le Gers, sur des sols de boulbènes et sables fauves où le cépage Gros Manseng exprime ses plus nobles arômes grâce à des conditions de culture qui y sont favorables.

TYPE DE SOL : Silico-argileux-calcaire et sable.

CÉPAGE(S) : 100% Gros Manseng

VINIFICATION : La vendange est récoltée en surmaturité, entraînant une concentration de sucre dans le raisin, à l'origine du caractère moelleux inimitable de ce vin. La fermentation est menée à basse température en cuves thermorégulées.

ELEVAGE : 3 à 4 mois en cuves.

DÉGUSTATION : Ce vin offre un nez expressif d'arômes de fruits tropicaux, qui se prolonge en bouche par un remarquable équilibre sur des arômes de fruits confits, de coing, de pêche et de miel. La finale est longue, savoureuse et laisse une saveur de fruits persistante en bouche. Un pur instant de gourmandise!

ACCORDS : A déguster frais en apéritif, avec un foie gras, des poissons en sauce et des fromages à pâte persillée. Nous le recommandons avec des desserts aux fruits.

CONSEIL DE SERVICE : Entre 10°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 5 ans