



ORIGINAL GROS MANSENG SAUVIGNON 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!



VIGNOLE : Le terroir où prend naissance Original Gros Manseng - Sauvignon est situé au cœur du Bas-Armagnac, dans le Gers. Caractérisé par des sables fauves, il offre un vin à la fraîcheur exaltée.

TYPE DE SOL : Limoneux-sableux, très profond

CÉPAGE(S) : 70% Gros Manseng, 30% Sauvignon

VINIFICATION : La vinification se déroule à basse température, inférieure à 19°C, afin de préserver fruité et fraîcheur. L'assemblage a lieu en fin de fermentation. Le Gros Manseng vient apporter structure et gourmandise ainsi que rondeur et douceur. Quant au Sauvignon, il apporte une touche aromatique, ajoutant de la complexité.

ELEVAGE : Elevage en cuves inox suivi d'un conditionnement précoce afin de maintenir le fruité à son apogée.

DÉGUSTATION : Ce vin blanc sec se pare d'une robe dorée. Son nez, très expressif, dévoile des fragrances de coing et d'abricots. Belle intensité en bouche! Finale longue et savoureuse.

ACCORDS : A déguster à l'apéritif, avec une papillote de saumon à la mozzarella, une côte d'agneau grillée à la provençale ou encore un camembert tiède au caramel poivré.

CONSEIL DE SERVICE : Servir entre 8°C et 10°C

POTENTIEL DE GARDE : 1 à 2 ans