

NONA DI EMBIDOURE

Ce vin est issu de vendanges tardives, vous transportera dans un univers de fruits confits, le tout souligné par une discrète enveloppe minérale.



80% Gros manseng
20% Petit manseng



Vendange mécanique, égrappage.
Fermentation en cuve inox thermorégulée.
Grâce aux vendanges tardives, le raisin récolté en sur maturité présente une forte teneur en sucre. La fermentation est arrêtée par le froid afin de conserver une partie des sucres.



A l'apéritif, avec une galantine de canard, un cou farci, des toasts de foie gras, une cuisine salée/ sucrée et des fromages à pâte persillée. Parfait pour accompagner un dessert pas trop sucré ou une salade de fruit.



Cuve inox thermorégulée.



Très frais 5-6°C.



5 à 6 ans.