

PRIEUR DES AUGUSTINS BLANC



Appellation : AOC TURSAN

Millésime : 2013

Degré : 12°

Région de production: Sud Ouest

Mise : MDP (Mise de Propriété)

Sols :

Assemblage de différents terroirs :

Argilo calcaire, sables fauves

Climat marqué par l'influence océanique

Cépages :

Assemblage de cépages : Baroque, Gros Manseng, Sauvignon Blanc

Vinification :

Récolte de nuit à basse température- Macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débourage à froid- Vinification avec maîtrise des températures- Elevage sur lies fins.

Caractéristiques Organoleptiques :

L'assemblage unique des cépages locaux donne un vin aromatique plein de fraîcheur et de rondeur. Gouleyant et acidulé, il peut accompagner tout un repas.

Conseils d'accompagnements :

Apéritif, charcuterie, fruits de mer, poissons à la plancha ou en sauce, volailles.

A déguster entre 8° et 10°

Conservation : A boire dans les 2 ans

Distinctions :