



Domaine de Meillan
EARL AUBRY
32100 Larroque sur l'osse
tel : 06 89 52 00 08
mail : aubrysylvain1556@neuf.fr
www.domainedemeillan.fr



Caractère

Moelleux 2019

Cotes de Gascogne



Terroir: sols argilo-calcaires

Cépage: 100% Gros Manseng

Vinification: Vendangé fin Octobre. Vendange égrappée
Macération pelliculaire
Fermentation à basse température
Arrêt fermentation: sucres résiduels 50g/l

Dégustation:

Robe: jaune doré

Nez: fruits exotiques, ananas, mangue.

Bouche: fruité et tonique. Équilibré.

Servir: entre 10 et 12°C à l'apéritif, sur foie gras, desserts..

Garde: A boire dans les 2 ans qui suit le millésime.