



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



L'Osier

Blanc doux 2021

Cotes de Gascogne



Terroir: sols argilo-calcaire

Cépages: Gros-Manseng, Petit-Manseng et Sémillon

Vinification: Vendange tardive, après les premières gelées.
Vendange à la main et sélection de grains nobles
Fermentation à basse température avec ajout de Steve de bois.
Arrêt fermentation: sucre résiduel 60g/l

Dégustation:

Robe: jaune doré

Nez: complexité aromatique allant du fruit confit au miel avec des notes de fruits exotiques

Bouche: fruit et douceur équilibré. Longueur et tanins soyeux.

Servir: entre 8 et 10°C. Accompagnera apéritifs, foie-gras et pâtisseries.

Garde: peut se garder jusqu'à 5 ans en cave.