



630 / Blanc moelleux

Région : Sud-Ouest

Appellation : IGP Comté Tolosan

Terroir : Argilo-Calcaire

Cépages : Gros Manseng, Viognier

Vinification :

La récolte tardive est suivie d'une fermentation à basse température jusqu'à obtention du parfait point d'équilibre entre sucrosité et finesse. La fermentation est alors stoppée par refroidissement de la cuve, le vin est ensuite clarifié et élevé sur lies fines pendant plusieurs mois afin de lui apporter plus de rondeur et de complexité.

Notes de dégustation :

L'équilibre parfait entre gourmandise et finesse. Ses arômes de poires, pêches et mangues se marieront idéalement avec vos apéritifs, foies gras ou desserts.

Durée de garde : 3 à 5 ans



VIGNERONS
DU
QUERCY
PAYSANS ET AUTEURS

630 / Sweet wine



Region : South-West

Appellation : IGP Comté Tolosan

Terroir : Clay and limestone

Grape varieties: Gros Manseng, Viognier

Winemaking:

The late harvest is followed by a low-temperature fermentation up to the perfect balance between sweetness and finesse. Fermentation is then stopped by cooling the tank. The wine is then clarified and aged on the lees for several months, to bring roundness and complexity.

Tasting notes:

The perfect balance between smoothness and flavoursome. Easy to pair with aperitifs, foie gras and desserts thanks to its pear, peach and mango flavours.

Ageing potential : 3 to 5 years



VIGNERONS
DU
QUERCY
PAYSANS ET AUTEURS