



**PHENOMENE  
COTES DE GASCOGNE VIN DOUX  
PETIT MANSENG**

**CÉPAGE** : 100 % petit manseng -

**AGE DES VIGNES** : vignes de 15 ans

**RENDEMENTS** : 50 hl/ha

**TERROIR** : sols composés d'argile et de limon. Exposition plein Sud.

**VINIFICATION** : vendange tardive (fin octobre-début novembre) Raisins offrant une bonne concentration en sucres du fait de la surmaturité. Stabulation à froid en milieu inerte de 8 jours pour extraire de la pellicule du raisin le maximum d'arômes. Fermentation à basse température ( 16°C) afin de révéler les thiols naturellement présents dans le cépage.

**ÉLEVAGE** : Sur lies en cuves inox avec batonnage.

**DÉGUSTATION** : parfums de fruits exotiques bien mûrs agrémentés de notes de fruits secs. En bouche, bel équilibre alcool/sucre.

**SERVIR** à 10°C pour accompagner une escalope de foie gras poêlée parsemée de brisures de noisettes torréfiées, à l'apéritif entre amis ou pour accompagner un dessert.

**RECOMPENSES** : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2019, 2018, 2017 et médaille d'argent en 2020 et 2016.

Domaine de FORTUNET, 32110 Lanne-Soubiran,

06 80 32 74 50 ou 05 62 09 16 01

site : [www.domaine-fortunet.com](http://www.domaine-fortunet.com) ; adresse e.mail : [info@domaine-fortunet.com](mailto:info@domaine-fortunet.com)

Contacteur Mr DEBETS Vincent.

