



PLAISIR D'EMMA ***Côtes de Gascogne Blanc,*** ***Sauvignon Chardonnay***

CEPAGES: Sauvignon Chardonnay
AGE DES VIGNES : vignes de 20 ans
RENDEMENTS : 80 Hl/Ha.

VIGNOLE ET TRAVAIL DE LA VIGNE : sols composés d'argile et de calcaire pour un meilleur épanouissement. Le climat tempéré de la région du Gers associé à une culture sur des coteaux plein Sud favorise un meilleur équilibre et accentue la richesse de notre assemblage.

Les vignes sont conduites en guyot simple avec une surface foliaire maximale. La densité de plantation est de 4000 pieds hectare. Un sillon sur deux est travaillé au niveau du sol afin de limiter les stress hydriques .

VINIFICATION: Fort d'une belle exposition et de nuits fraîches, nos raisins mûrissent doucement, leur permettant de développer leurs arômes. La macération pelliculaire (4h-6h) suivit d'une stabulation à froid en milieu inerte (8 jours) sont deux étapes importantes pour extraire de la peau tous les arômes et saveurs du Sauvignon et du Chardonnay.

ELEVAGE : Élevage sur lies fines.

DEGUSTATION : Son nez se caractérise par sa finesse avec des notes exotiques (fruit de la passion, ananas), une bouche ronde et puissante .

SERVIR : A l'apéritif ou sur des poissons, un régal sur les coquilles saint Jacques.

RECOMPENSES : Médaille d'Or 2020 , 2014, 2013 et 2010. D'argent 2022, 2016 et 2011

Domaine de FORTUNET, 32110 Lanne-Soubiran, 06 80 32 74 50 ou 05 62 09 16 01.

site : www.domaine-fortunet.com ; adresse e.mail : info@domaine-fortunet.com

Contacteur Mr DEBETS Vincent