



Fleur de FORTUNET **Côtes de Gascogne Blanc,** **Colombard Sauvignon**

CEPAGES: 90 % Colombard + 10 % Sauvignon

AGE DES VIGNES : vignes de 15 à 20 ans

RENDEMENTS : 80 HI/Ha.

VIGNOBLE ET TRAVAIL DE LA VIGNE : La douceur du climat océanique du bas armagnac permet un mûrissement en douceur des raisins tout au long des saisons jusqu'aux vendanges. Le sol est constitué principalement de boubènes.

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: Les raisins de sauvignon sont récoltés début septembre, ceux de colombard fin septembre. Ces deux cépages sont vinifiés séparément. Une macération pelliculaire ainsi qu'une stabulation à froid permettent d'extraire tous les arômes caractéristiques du cépage. La fermentation s'effectue en cuve inox thermo-régulée à basse température afin de préserver le potentiel aromatique du futur vin.

DEGUSTATION Un nez appétissant avec des notes de pamplemousse et de cassis, une attaque franche et suivie d'une agréable longueur et rondeur en bouche.

SERVIR Bien frais, 8 – 10 ° sur des poissons et crustacés mais surtout à l'apéritif , Fleur de Fortunet vous ouvrira l'appétit.

RECOMPENSES: Médaille d'argent 2022 et 2011, bronze 2017, 2016 et 2013 au Concours Général Agricole de Paris

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