

Ménard

"Cuvée d'Or"



IGP COTES DE GASCOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domein: Domaine de Ménard

Domaine de Ménard bevindt zich in het hart van de Bas-Armagnac, langs de bekende *Via Podiensis* - al eeuwenlang de pelgrimsroute naar Santiago de Compostella. Sinds 1938 is de familie Prataviera en Jegerlehner eigenaar van dit domein en geven ze hun passie voor wijn reeds 3 generaties lang door. Vandaag de dag, leiden Philippe, Henry en Elisabeth *Domaine de Ménard* en weten ze op wonderbaarlijke wijze oude tradities en de nieuwste technologieën met elkaar te verenigen. In dit mooie, typische Gascogne landschap bezitten ze ondertussen reeds meer dan 120 ha wijngaarden, uitsluitend in de appellatie Gascogne. 90% wordt gebruikt voor de productie van witte wijnen op basis van Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon en Gros Manseng.

Oppervlakte: 120 ha

Druivensoorten: 100% Gros Manseng

Bodem: Zand

Vinificatie:

Pelliculaire maceratie. Koude stabilisatie. Rijping *sur lies fines* gedurende 5 maand om de aroma's zo optimaal mogelijk te bewaren.

Degustatie notities:

Fruitige neus van witte vruchten en gekonfijte citroen.

Alcoholgehalte: 11,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6



Ménard

"Cuvée d'Or"



IGP COTES DE GASCOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domaine: Domaine de Ménard

Au cœur du Bas-Armagnac, le domaine de Ménard est situé sur le long de la célèbre Via Podiensis, route empruntée depuis des siècles par les pèlerins se rendant à Saint Jacques de Compostelle. Propriétaire du domaine depuis 1938, la famille Prativiera et Jegerlehner se transmet la passion de la vigne depuis trois générations. Aujourd'hui, ce sont Philippe, Henry et Elisabeth, les trois vigneron, qui perpétuent le savoir-faire ancien en alliant les nouvelles technologies. Dans ce beau paysage caractéristique de la Gascogne, le domaine exploite 120 hectares, exclusivement sur l'appellation de Gascogne. 90% des vignes produisent des vins blancs : à base de Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon, Petit et Gros Manseng.

Superficie: 120 ha

Cépages: 100% Gros Manseng

Sol: Sableux

Vinification:

Macération pelliculaire. Stabulation à froid. Elevage sur lies fines pendant 5 mois pour permettre de révéler puis de préserver la palette aromatique de ce vin.

Notes de dégustation:

Nez de fruits à chair blanche et de citron confit. La bouche est tendue, avec une sucrosité bien équilibrée par une acidité rafraîchissante.

Taux d'alcool: 11,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6