

IGP Côtes du Tarn Les Cousins

Côtes du Tarn

INFORMATION

Appellation : Côtes du Tarn IGP

Cépage :
Colombard/Mauzac

Alcool : 11%

Certification : Vin Biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Pressurage direct, élevage du vin pendant 6 mois en cuve Inox.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : A l'ouest d'Albi

Surface :

Type de sol : Graviers

Climat : Mix Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Une jolie robe jaune, légèrement dorée.

Nez : Au nez, on retrouve des notes de fruits blancs, tropicaux avec beaucoup de gourmandise.

Bouche : En bouche, le vin est agréable, les notes de pêches & litchis sont prédominantes apportant de la sucrosité et de la gourmandise. Une jolie rondeur se profile, avec une belle minéralité venant contrebalancer le gras, bref un joli équilibre de saveurs.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 11°

Accords mets et vins :
Apéritifs, poissons, cuisine asiatique.

Garde : Vin à boire sous 3 ans.