

COLLECTION PRIVEE DES FRERES COUILLAUD

PETIT MANSENG

Vin de France

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage: 100% Petit Manseng

Région de production: Originaire du Sud-Ouest, ce Petit Manseng a été récolté dans le Val de Loire, proche de l'Océan, à Vallet, sur la propriété du Château de la Ragotière.

Type de sol : Mica schiste albitique à double micas, sur un coteau très pierreux orienté Sud.

Rendement: 32 hl/ha

Plantation : 1997

Taille : Guyot simple

Récolte: Manuelle en vendanges tardives, Table de tries, fouloir et égrappoir.

Vinification: Pressurage pneumatique et débouillage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Alcool : 12 % par volume, sucre résiduel : 55g/L

Accord Met/Vin: Foie Gras, gâteau au chocolat et idéal à l'apéritif.

Conservation: 3 à 5 ans

« Le petit manseng vinifié ici en moelleux, avec ses arômes de mangues et autres fruits exotiques, ainsi qu'une douceur délectable qui vient se déposer doucement sur le palais. »



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com

