LE HORS-PISTE

2023

RÉGION

Lavelanet-de-Comminges,
Sud Toulousain,
Comminges, Volvestre

TYPE DE VIN

Blanc sec

CÉPAGES

100% Chenin

DEGRÉ

15.6 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin Gourmand et Rond

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C à 10°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Levures indigènes, contient très peu de sulfite

TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES

Poire fondue
Coing

Minéral

Floral - Miel

Cette cuvée 100% Chenin, nous propose une robe or jaune. Son nez est gourmand. Son attaque est riche sur des notes de fruits à chaire blanche de poire et de pomme. Pour laisser place à une finale plus ronde et ample. Une cuvée à part entière à partager sur des plats hivernaux entre raclette et fondue ainsi que sur un dessert avec du chocolat ou comme une liqueur de fin de repas.

Bertrand HENRY
VIGNERON