



AOP JURANCON

Domaine Bordenave-Coustarret

Moelleux



Cépages : Gros Manseng 60%, petit Manseng 40%

Raisins issus de plusieurs tries successives.

Tout d'abord du gros manseng et ensuite du petit manseng.

La récolte s'effectue de mi-octobre à novembre.

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Fermentation en cuve thermo régulé, levures spontanées

Elevage : en barriques de 3 ou 4 ans, pendant 8 à 12 mois

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Belle robe dorée, nez de fruits confits et de miel. Fraicheur agréable et longueur en bouche.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais, à l'apéritifs, ou avec des toast aux chèvre, magret séché, salade sauce au miel, foie gras, melon, fromage à pâte persillés, carpaccio d'ananas à la menthe...

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans

Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56

Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z