

Slow 9

2024

Léger - Fruité - Aérien

LA CLEF DE CE PRODUIT

Colombard (60 %), Sauvignon Blanc (40%) sont cueillis à une maturité précoce fin août avec un degrés bas entre 9 et 10 %Vol et un potentiel aromatique primaire élevé :

Le Pic agrumes - fruits de la passion & pamplemousse.

VINIFICATION

Macération pelliculaire de 8 à 12 heures à froid pour extraire au mieux les arômes de la peau du raisin.

FERMENTATION

Fermentation à température contrôlée qui permet d'exprimer une aromatique intense. d'agrumes et de fruits blancs qui en font un nez explosif.

La fermentation est bloquée avant la fin des sucres de façon à garder une légère sucrosité qui s'équilibre parfaitement avec la ligne citronnée du Colombard pour finir sur une finale ronde et rafraîchissante...

“Ce vin très novateur est une rencontre parfaite entre un terroir océanique avec ses cépages Gascons éblouissants d'arômes et des nouveaux consommateurs avides de vins légers, très fruités, avec désaltérant pour des nouveaux modes de consommations décontractés et festifs. C'est la Slow-Wine !



FAMILLE FEZAS

MAISON FEZAS - 32100 LARROQUE/ L'OSSE
MAISONFEZAS@CHIROULET.COM WWW.CHIROULET.COM
TÉL : 05.62.28.02.21 FAX : 05.62.28.41.56

