

# SOLEIL D'AUTOMNE

2024

## *Tendre - Exotique - Vif*

Récolte en surmaturité de Gros Manseng (67%) et de Petit Manseng (33%) pour l'élaboration d'un vin blanc original, tendre, et racé.

### TRAVAIL A LA VIGNE

Dès la plantation, les parcelles sont choisies en fonction de leur exposition aux vents dominants "Chiroula" (le vent qui siffle). Passerillage naturel sur souche sous les derniers rayons de «Soleil d'Automne».

Récolte entre le 15 octobre et le 15 novembre, avant les premières gelées.

### RECOLTE

Choix subtil de la date de récolte au parfait équilibre entre la concentration en sucre et la préservation du potentiel acidité. Elle se fait entre le 15/10 et le 15/11 avant les premières gelées.

### VINIFICATION

Pressurage direct long et doux puis fermentation en cuve inox régulée pour le Gros Manseng et en cuve bois pour le Petit Manseng.

Blocage de la fermentation à froid (mutage) au niveau de 45 gr/l de sucre résiduel, avec un apport minimum de soufre.

### ELEVAGE

Sur lies fines sans bâtonnage.

*Alliance de notes de fruits frais, de fruits secs légèrement miellés, sur une ligne acide de fraîcheur typique du Manseng.*

*A servir frais à l'apéritif, avec des fromages à pâte persillée, tout accord culinaire sucré/salé ainsi que sur les desserts : tarte citron meringuée ou salades de fruits et bien entendu... « Le meilleur compagnon du foie gras Gascon ! ».*

*« La robe est jaune, sertie de sublimes reflets verts. Le nez très floral se distingue par sa grande complexité autour des agrumes, des groseilles et des fruits blancs. La bouche est élégante et bien équilibrée. La fraîcheur est retrouvée en finale grâce aux saveurs d'agrumes. Un vin charmeur »*



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