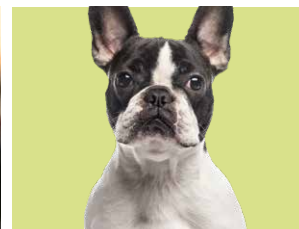


• FRENCH DOG •

Make French Dog,
your faithful companion !





• FRENCH DOG •

COLOMBARD & CHARDONNAY

CÔTES DE GASCOGNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Origine

Indication Géographique Protégée -
Côte de Gascogne

Type de sol

Argilo-calcaire

Encepagement

Colombard & Chardonnay

Vinification

Les raisins sont pressés avec un pressoir pneumatique.

Les jus obtenus sont débourbés à froid (8°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuve thermo-régulée à 18°C, elle est lancée par l'ajout de levures spécialement sélectionnées pour leur aptitude à révéler les arômes du Chardonnay et du Colombard.

Notes de dégustation

Robe : Robe cristalline d'un jaune très pâle.

Nez : Intense et assez complexe, il exprime des notes d'agrumes (citron, citron vert) ainsi qu'une délicate touche minérale. L'agitation révèle des notes de fruits blancs (pêche).

Bouche : L'attaque est vive, la bouche est équilibrée. Il révèle des arômes de citron et de subtils accents de mangue verte.

Conseil de consommation

Ce vin accompagnera à merveille tous vos apéritifs et poissons en sauce. Servir à 9°C.

Origin

Protected Geographical Indication –
Côtes de Gascogne

Type of soil

Clay and limestone

Grape varieties

Colombard & Chardonnay

Winemaking techniques

The grapes are pressed using a pneumatic press. The musts of the resultant juice are left to settle under cold conditions (8°C). Alcoholic fermentation takes place in temperature controlled vats (18°C), started off by the addition of yeasts which are specially selected for their ability to bring out the aromas of the chardonnay and colombard grapes.

Tasting notes

Visual : A crystalline, very pale yellow colour.

Nose : Intense and fairly complex, first expressing citrus notes (lime, lemon) and a delicate mineral hint. Swirling then reveals white fruits aromas.

Palate : Lively in the attack, great balance. The palate expresses lemon and a subtle hint of green mango.

Serving suggestion

This wine makes an ideal aperitif and is the perfect partner to fish cooked in a sauce. Best served at a temperature of 9°C.