

La Gascone Gros Manseng Sauvignon 2020

Alain Brumont



IGP Côtes de Gascone, Sudoeste, França



50% Gros Manseng, 50% Sauvignon Blanc



12,1°GL | Açúcar Res: 3g/l | Acidez: 5,65 g/l



6 meses em inox, sur lie



Cor limão, reflexos esverdeados. O caráter exótico do Sauvignon domina o olfato com cítricos, maracujá e funcho, enquanto o Gros Manseng garante em boca equilíbrio, comprimento e energia.



5 anos



Ravióli de espinafre, salteado na manteiga de sálvia fresca; salada de folhas nobres com queijo boursin; quiche Lorraine; excelente como aperitivo!



Servir a 8°C.

Outras informações

Produtor: Lenda viva do mundo do vinho, Alain Brumont é considerado pelos principais guias franceses o melhor produtor de todo o Sudoeste. Sua história começa em 1980, quando adquiriu o Château Montus, mesma época em que herdou o Château Bouscassé. Guiado pelo respeito à terra, liderou uma revolução no Madiran, logrando uma nova magnitude à rústica casta Tannat, num estilo que conjuga a potência inerente à região, com grande precisão e harmonia, em vinhos de notável vocação gastronômica. Todos os vinhedos são certificados sustentáveis, e os vinhos brancos são certificados veganos pela "The Vegan Society" da Inglaterra.

Clima: Oceânico, com influência atlântica. Precipitação de 1000mm anuais, em média, concentradas no inverno e primavera. Verões calorosos, influenciados pelo vento Föhn dos Pirineus, e noites frias.

Solo: Solos argilosos, com presença de fragmentos de pedra calcária.

Viticultura: Videiras de diferentes áreas do Madiran, cultivadas de maneira sustentável.

Vinificação: Colheita manual, desengace, maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação em inox, a 14°C, a malolática é evitada. Amadurecimento em inox por 6 meses, sur lie, com bâtonnages periódicos. Clarificação, estabilização e engarrafamento.