



## Soleil Gascon

Plaimont

Numer produktu: FS060

<b>Kraj / region</b>	Gaskonia (Francja)
<b>Kolor</b>	Białe
<b>Smak</b>	Słodkie
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	IGP Côtes de Gascogne

## Opis

Gros Manseng w słodszy wydaniu z nowoczesnym, świeżym twistem. Już sam specyficzny mikroklimat Gaskonii, pod wpływem Oceanu Atlantyckiego na zachodzie i Pirenejów na południu, decyduje o specyficznym charakterze win z tego regionu. Gdy lato w leniwie przechodzi w miesiące jesienne, następuje ta pora roku, która sprzyjające powolnemu, nadmiernemu dojrzewaniu winogron, dającej niezwykłą koncentrację aromatyczną. Kiście Gros Manseng przybierają złocisty kolor i przepętniają się słodyczą. Po zbiorach i skrócony, około 2-godzinnej maceracji skórek, winogrona są powoli wyciskane bez dostępu powietrza, w celu wydobycia najlepszego soku. Następnie osad jest usuwany, a fermentacja alkoholowa

rozpoczyna się w temperaturze 20°C i zostaje zatrzymana, gdy równowaga cukrowo-kwasowa wydaje się najkorzystniejsza.

Otrzymujemy jasnośłomkowe wino ze srebrzystymi refleksami, rozwijające prawdziwą feerię aromatów. Nos pieści zmysły bukiet kandyzowanej skórki cytryny i grejpfruta, wzmocniony akcentem białych kwiatów, miodu akacjowego i odrobiny moreli w tle. W ustach idealnie zbalansowane: harmonia cytrusów i owoców tropikalnych jest złagodzona niuansami owoców o białym miąższu. Początkowo otulająca słodycz niemal natychmiast zostaje dopełniona przez intensywną, acz nienachalną kwasowość. Całość wieńczy subtelny finisz z lekko gorzkimi nutami skórki z soczystego grejpfruta, pozostawiającymi w ustach świeżość zachęcającą do kolejnego łyku. To wyjątkowe wino będzie wspaniałe nie tylko jako wino deserowe, ale również w towarzystwie dań z jabłkami (np. foie gras), mocno przyprawionego drobiu bądź pikantnej kuchni orientalnej. Doskonale do czekoladowych i orzechowych deserów, a także owocowych tart i sałatek. Serwować w temperaturze 6 – 9°C.