



OH CHIC

Vin de pays des Côtes de Gascogne Blanc Moelleux

*Un peu de douceur, un peu de fraîcheur et
un joli bouquet d'agrumes !*

*Ce vin blanc doux est élaboré à partir de
Petit Manseng, cultivé au lieu dit "Aux
chics", terme gascon qui signifie un peu...
Oh Chic, c'est un peu de douceur, un peu de
fraîcheur et un joli bouquet d'agrumes !*

*Tonique et légèrement sucré, OH CHIC est
un vin sympathique à partager à l'apéritif.*

*Sa gourmandise se savoure avec des plats
sucrés-salés et son élégance magnifie les
fruits frais. Son nez discret se dévoile peu à
peu à l'aération avec des notes citronnées et
de fleur d'oranger.*

*Sa bouche est équilibrée, fraîche et un peu
sucrée, avec des arômes persistants
d'agrumes.*

10°C-12°C /Vin convivial à boire jeune et servi
frais. Il accompagne les plats sucrés-salés, la cuisine
asiatique (porc au caramel, poulet aigre doux), les
salades de fruits frais, les crêpes... Il sublimerait vos
apéritifs !

Les vendanges ...

Elles se font fin Septembre pour privilégier le
fruit et la fraîcheur.

Le pressurage ...

Sitôt récoltés, les raisins sont égrappés et
foulés, puis mis dans le pressoir pneumatique
pour y macérer pendant 12 heures. À la fin de
la macération, un maximum de jus de goutte
est libéré avant de presser les raisins. Le
pressurage est doux et long pour éviter toute
oxydation et afin de préserver les arômes.

Le débouillage ...

Le moût est débouillé par le froid.

La fermentation alcoolique ...

Il fermente en cuve thermorégulée) 16-17°C.
Quand l'équilibre sucre-alcool est atteint, la
fermentation est stoppée à l'aide du froid.
La mise en bouteille a lieu début Février.