

# “Oh chic” 2023

2023, les parcelles de blancs ont “tiré leur épingle du jeu”  
Un millésime plein de “peps”

## Vin de Pays des Côtes de Gascogne Blanc Moelleux

### Un vin convivial

Son nez discret dévoile peu à peu des notes citronnées et de fleur d’oranger

Une bouche tonique, légèrement sucrée, équilibrée avec des arômes persistants d’agrumes

|| 10°C-12°C/Accompagne les plats sucrés-salés, la cuisine asiatique (porc au caramel, poulet aigre doux...), salade de fruits, crêpes... ou à l’apéritif  
C’est un vin à boire dès à présent pour profiter de sa fraîcheur



### Les Vendanges :

Selection parcellaire : sol limoneux-argileux qui souffre moins du stress hydrique

Date de récolte : selon la dégustation régulière des baies. Raisins récoltés en septembre pour profiter des arômes de fruits frais

Assemblage : Majoritairement Petit Manseng

### La Vinification :

Macération pendant 12 heures, puis extraction des jus de goutte

Pressurage lent et doux dans un pressoir pneumatique pour éviter l’oxydation du jus et préserver les arômes

Débourbage : à froid pour garder les arômes fruités

Fermentation alcoolique : en cuve thermorégulée 16-17°C. Elle est stoppée par le froid quand l’équilibre sucre-alcool est atteint

### L’élevage :

En cuve thermorégulée pour limiter l’ajout de sulfites

Première mise en bouteilles à la fin de l’hiver

