

**CUVEE D'AUTOMNE 2010**  
**"IGP VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE "**

**Blanc**

**moelleux**

Propriétaire / *Owner*  
Claire de Montesquiou

Cépages / *Grape-Variety*  
100% Gros-Manseng

Type de sol / *Local soil*  
Argilo-sableux / *sandy clay soil*

Vinification  
macération pelliculaire, fermentation à basse température  
*low temperature skin contact for one night*

Alcool:  
11%vol

Température de consommation / *Right temperature to drink*  
8 - 9°

Caractéristique / *character*

Issu d'une parcelle de Gros-Manseng récoltée tardivement, ce vin est caractérisé par un nez puissant et très fruité. Sucré et très rond en bouche, il possède une bonne longueur.

*The grapes are picked up late. Very powerful nose with a lot of fruit. Sugary, round and with a good length in the mouth.*

Pour / *Goes well with*

Apéritif, Foie-gras, fromages persillés  
*For drinks, foie-gras or tasty cheese.*

Conservation du vin / *Preservation*  
< + 18°

Conditionnement / *Packaging*  
Carton de 6 ou 12 bouteilles

Palettisation

palette EURO: 105 cartons de 6 bouteilles, soit 630 bouteilles  
50 cartons de 12 bouteilles, soit 600 bouteilles  
palette VMF: 70 cartons de 12 bouteilles, soit 840 bouteilles



***Domaine d'Espérance 40240 Mauvezin d'Armagnac - France***

***Tél : 33(0)5.58.44.85.93 Fax : 33 (0) 558.44.87.15***

***E-mail :info@esperance.fr***

***site : www.esperance.fr***