

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

**Blanc sec**

Propriétaire / *Owner*  
Claire de Montesquiou

Cépages / *Grape-Variety*  
55% Sauvignon  
45% Gros Manseng

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

Vinification  
macération pelliculaire, fermentation à basse température,  
élevage sur lies.  
*Low temperature skin contact for one night, lies contact.*

Alcool:  
11.5%vol

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

Caractéristique / *character*  
Le Sauvignon donne de la fraîcheur et des arômes de fleurs blanches;  
le Gros-Manseng, aux arômes d'agrumes, donne structure, rondeur et longueur en  
bouche à ce vin sec et fruité.  
*Sauvignon (white flowers aromas) gives freshness; Gros-Manseng, with grapefruit  
aromas gives structure ,body and lenght to this dry fruity wine.*

Pour / *Goes well with*  
Apéritif, viandes blanches, poissons  
*with drinks, white meat, fish*

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](mailto:info@esperance.fr)**

**site : [www.esperance.fr](http://www.esperance.fr)**