

# PÊCHEUR D'ETOILES GOURMANDES BLANC DOUX

PÊCHEURS D'ETOILES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cette cuvée gourmande allie la finesse et la gourmandise du Gros Manseng à la fraîcheur et la vivacité du Colombar.

Elle saura séduire les amateurs de vins fruités et de moelleux.

## Accords mets et vins

Apéritifs, foie gras, fromages bleus, desserts fruités

## Détails

**Bio** : oui

**Nom du Vigneron** : Rémy Estrade

**Domaine** : Pêcheurs d'Etoiles

**Couleur** : Blanc

**Degrès** : 11 %

**Cépages** : Colombar, Gros Manseng

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Vin de France

**Appellation** : Vin de France

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 90% Gros Manseng- 10% Colombar

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Traditionnelle

**Elevage** : Stabulation à froid puis élevage en cuve pendant 6 mois

## Dégustation

**Robe** : Orangée brillante

**Nez** : Gourmand et frais

**Bouche** : Fruits exotiques frais

**Finale** : Finale fraîche

**Garde** : 3 ans

**Température de service** : 14°-16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Notre gamme Pêcheur d'Etoiles est née de l'envie d'élargir nos horizons viticoles en proposant une gamme inspirée de nos envies et de nos influences multiples. Une gamme moderne avec un rouge de Syrah, très léger, un rosé rond et minéral, un moelleux avec beaucoup de fraîcheur et de légèreté et un blanc vif et sec. Une gamme de vins faite pour les plaisirs du partage et de l'épicurisme !



Plaisirs du vin  
Dax