



IGP Comté Tolosan - 2024 - **BLANC MOELLEUX**

PRÉSENTATION

Daguet de Berticot est un vin simple et sans prétention. Classique mais pas coincé. Il est fait pour se faire plaisir, au quotidien ou à l'imprévu. Avec lui, l'erreur est impossible : c'est un intemporel. Daguet de Berticot s'adresse à tous ceux qui vivent l'instant présent et souhaitent un vin accessible sans faire de compromis sur la qualité. Jeunes citadins adeptes de l'apéritif improvisé, comme amateurs éclairés à la recherche de simplicité.

LE VIN

CÉPAGES: Colombard 38%, Gros manseng 31%, Ugni blanc 31%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification traditionnelle basse température en cuve et élevage sur lies fines.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle. Nez fleurs blanches et fruits jaunes. L'attaque en bouche est à dominante fruitée soutenue par une certaine vivacité. L'ensemble est plaisant frais et équilibré.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 10°C

ACCORDS GOURMANDS: Apéritifs, desserts.



IS EN BOU

BERTICOT

DAGUET

Terroir Sud-Ouest par nature

MOELLEUX

Moelleux et Fruité

CUVÉE ÉDITION LIMITÉE



