

# « *Le Blanc Bec* »

Vin de France  
Blanc Sec



Cadets de Burosse

## *Cuvée « Le Blanc Bec »*

---

Le Blanc bec est notre vin blanc sec. Nous avons voulu le façonner à l'image d'un jeune mousquetaire : plein de fougue, frais et intense !



## *Cépages*

---

Ce vin est composé d'un assemblage de 3 cépages :  
40% de Colombard qui participe beaucoup au bouquet aromatique.  
40% de Sauvignon blanc, ce cépage noble offre un bon équilibre en bouche.  
20% de Gros Manseng, vif et typé, il fait l'originalité de ce Blanc Bec !

## *Elaboration*

---

Les raisins, issus de parcelles au rendement maîtrisé, sont récoltés à la main en caissettes afin de préserver les baies entières jusqu'à leur arrivée au chai. La vendange est égrappée, puis directement pressée. Après mise au froid, un jus clair est obtenu qui est ensuite mis à fermenter. Une fois la fermentation terminée, le vin va tranquillement passer l'hiver dans le chai. Cela lui permet de se stabiliser, de se clarifier et de développer ses arômes petit à petit. La mise en bouteille a lieu en principe avant le printemps afin de préserver toute la fraîcheur du vin. C'est un vin qui pourra se conserver un à deux ans.

## *Description du vin*

---

Ce vin présente un nez puissant aux arômes variés, on retrouve notamment des notes fruitées (citron, agrumes, fruits exotiques) mais aussi végétales (buis). En bouche c'est un vin très fin. Il a une attaque sur la fraîcheur et la vivacité qui est rapidement équilibrée par une grande souplesse. Les arômes fruités persistent bien en fin de bouche.

## *Dégustation / Accord mets et vin*

---

Ce vin, par sa fraîcheur et son intensité aromatique, est parfaitement adapté aux apéritifs d'été. Il a aussi l'avantage de convenir aux repas de toute l'année car il s'accorde très bien avec les fruits de mer (un délice avec les huîtres du bassin d'Arcachon) et autres poissons (essayez donc de déguster notre Blanc Bec avec du dos de cabillaud sauce citron ciboulette, vous nous en direz des nouvelles). Nous vous conseillons de le déguster à une température proche de 10°C.

---

Pour toute information supplémentaire n'hésitez pas à prendre contact avec nous, pour cela :

Téléphone : 0677852795 (Brice) ou 0683462661 (Rémi)  
Email : [brice.mouton@gmail.com](mailto:brice.mouton@gmail.com) ou [rem.mouton@gmail.com](mailto:rem.mouton@gmail.com)  
Adresse : lieu dit « Burosse », 32190 Dému