

« Les Deux Mansengs »

Vin de France
Blanc Moelleux



Cadets de Burosse

Cuvée « Les Deux Mansengs »

Ce vin blanc moelleux est notre touche de douceur. Notre objectif est de mettre en valeur deux cépages emblématiques du Piémont Pyrénéen : le Petit Manseng et le Gros Manseng. Ces noms les opposent, et pourtant leur assemblage produit un vin harmonieux et typé.



Cépages

60% de Petit Manseng, il apporte une grande puissance aromatique.
40% de Gros Manseng, qui donnera plus de finesse au bouquet.
Ces deux cépages sont parfaits pour faire un vin moelleux. En effet, leur acidité contrebalance bien la douceur du sucre.

Elaboration

Les raisins sont récoltés à une maturité avancée, ils contiennent donc beaucoup de sucre. C'est ce qui nous permet de faire un vin moelleux. Après pressurage nous obtenons un jus très sucré prêt à fermenter. C'est une étape clé car nous devons choisir le bon moment pour arrêter la fermentation avant que les levures n'aient consommé tout le sucre. Pour l'arrêter, nous descendons la température du vin, cela va mettre les levures en dormance. Le vin peut alors passer l'hiver au frais pour ensuite être mis en bouteille et dégusté dès le printemps.

Description du vin

Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets dorés. Au nez, on découvre un bouquet fin et complexe. On peut percevoir tout d'abord des arômes d'agrumes frais, ensuite des notes plus exotiques, comme l'ananas et la mangue, prennent le dessus. Dès son entrée en bouche, le vin révèle toute sa douceur. Puis, l'acidité se fait sentir et apporte l'équilibre et la fraîcheur recherchés. Cette harmonie perdure jusqu'en fin de bouche.

Dégustation / Accord mets et vin

Ce vin, doux et intense, peut s'accorder sur des mets sucrés ou salés. Par exemple, il vous ravira en apéritif, surtout s'il accompagne des toasts au foie gras (gersois c'est encore mieux !). Côté sucré, « Les Deux Mansengs » accompagnent aussi bien un dessert au chocolat qu'une bonne galette au beurre salé. 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 ou rem.mouton@gmail.com
Adresse : lieu-dit « Burosse », 32190 Dému