



Domaine de Polignac

VIN BLANC MOELLEUX - 100% Gros Manseng

« La sélection de Jean et Renée Desclaux »

Caractéristiques

Millésime : 2019
Cépage : 100 % Gros Manseng
Degrés : 12°
Sucre résiduel : 40 g/l

Le mot de l'Artisan Vigneron

« Le Moelleux 2019 est le départ de notre création de gamme de vin. Il est issu de **Gros Manseng** planté en 1995, la parcelle fait **2,60 ha**. Ce sont des vignes en deuxième année de conversion vers l'agriculture Biologique.

J'ai recherché un vin qui soit **gourmand et croquant**. Le taux de sucre résiduel recherché devait correspondre à une sensation de gourmandise mais sans excès. Pour cela, **la fermentation a été stoppée tardivement** afin de laisser un **minimum de sucre** et un **maximum d'alcool** (cela aussi pour éviter les reprises de fermentation).

En même temps, je souhaitais de la **fraîcheur et de l'acidité** (pour que ce vin reste léger, plus typé demi-sec que moelleux dans ses qualités organoleptiques). Il a donc fallu **vendanger assez tôt** pour avoir de l'acidité et profiter du terroir argilo-limoneux sur lesquels prospèrent les Gros Mansengs.

Et bien sûr, il fallait du fruit : les arômes primaires des Mansengs et les arômes fermentaires dus à une **fermentation douce et lente** ont été le socle aromatique de « **La Sélection Jean et Renée Desclaux** » .



Domaine de Polignac
EARL Gratian
Lieu dit Polignac, 32330 Gondrin
06.73.26.38.55
contact@domainedepolignac.fr
www.domainepolignac.fr



Domaine de Polignac

VIN BLANC MOELLEUX - 100% Gros Manseng « La sélection de Jean et Renée Desclaux »

Notes de dégustation de Roselyne Pinos, notre Œnologue.



“Domaine de Polignac, moelleux 2019 :

Ce vin moelleux est élaboré à partir de raisins (cépage Gros Manseng) en deuxième année de conversion biologique. Il se dévoile sous une robe légèrement dorée, aux reflets argentés. Le nez est délicat, à la fois du fruit frais coing, poire, auxquels s’ajoutent des notes de miel d’acacia, fleur de tilleul.

La bouche est bien équilibrée entre une douceur sans excès et une fraîcheur. On retrouve les arômes de fruits coing, ananas frais ainsi que quelques accents de fruits secs, noisette. La finale est longue avec une petite pointe d’amertume (peau de pamplemousse), parfait pour être bu en apéritif.

Il vous accompagnera également tout au long du repas, servi avec de la viande grillée (côtes de porc) de la cuisine exotique par exemple, ainsi qu’avec des fromages à pâte molle (Pont l’Evêque..) jusqu’au dessert. Bonne dégustation !”