



Carpe Diem *AOP Tursan – Blanc Sec*



Terroirs :

Le terroir du Tursan bénéficie d'une situation climatique privilégiée, bordé par la grande forêt des Landes, les 1^{ers} plissements des Pyrénées océaniques et les berges de l'Adour. Le Clos Cazalet s'étend sur des coteaux argilo-calcaire et argilo-siliceux.

Cépages :

Gros Manseng : 60%
Baroque : 30% (cépage rarissime)
Petit Manseng : 10%

Vendange et Vinification :

Les vendanges se font à la main.
Chaque cépage est vinifié séparément selon leur spécificité: macération pelliculaire pour le Gros-Manseng, pressurage direct pour le Baroque. Débourage. Stabilisation au froid pendant 48h avant fermentation. Petite cuvée.

Consommation :

Servir légèrement rafraîchi, à savourer à l'apéritif ou pendant les repas, accompagne parfaitement les poissons de mer en sauce, les viandes blanches et les fromages (type comté, emmental suisse).

Dégustation :

Une belle robe jaune paille avec des reflets verts, un nez intense sur les fruits blancs bien mûrs, légèrement miellée et anisée. La bouche montre une attaque fraîche et minérale avec une grande richesse et développe une finale fruitée.

Conservation :

Il est intéressant de garder 6 mois afin que se développent le gras et des notes de miel très agréables.
Dans tous les cas il faut le conserver au frais dans un endroit sombre.

Récompenses & Presse :

Millésime 2013

Gilbert & Gaillard 2015 – **Médaille d'Or**
85/100