



# MARCEL Q<sup>4</sup>

VIN DE FRANCE - BLANC MOELLEUX

## LE VIGNOBLE

COMMUNE : GERS.

CÉPAGES : UGNI-BLANC, COLOMBARD.

## LE VIN

### Assemblage

Ugni-Blanc, Colombard.

### Vinification

A basse température (13/14°).

### Élevage

En cuves sur lies fines pendant 3 mois.

### Dégustation

Joli mariage de l'acide et du sucré.

C'est un vin gourmand, frais et légèrement perlant où la liqueur de jus de raisin contrebalance à souhait la minéralité et la vivacité de ce vin du pays de Gascogne.

### Accompagnement

Ce vin de plaisir facile et goûteux accompagnera parfaitement des gâteaux et des biscuits sablés.

