

Fabien et Amélie FAGET - Viticulteurs



### ➤ L'Exploitation

Créée en 2018 par **Amélie et Fabien FAGET**, viticulteurs. Sur les coteaux du Bas-Armagnac, **les vignes du Domaine** s'étendent sur **55 ha**.

Terroir : Argilo-siliceux et sables fauves

Age moyen du vignoble : 20 ans

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépage : 100% Gros Manseng

### Domaine Les 4 Cygnes – Gros Manseng – Blanc Sec

### ➤ Vinification

Vendange de nuit, pressurage pneumatique, soin apporté lors des transferts sous gaz inerte afin de limiter l'oxydation des jus, macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse températures et élevage sur lies fines.

### ➤ Dégustation

Ce vin s'exprime au nez par des notes de fruits exotiques. La bouche, onctueuse, libère des arômes d'abricots légèrement citronnés amenant une belle fraîcheur.

### ➤ Accords mets

Un vin à partager à l'apéritif, avec du foie gras, et des plats sucré-salés.

➤ **Température de service** : < 10°C

➤ **Potentiel de Garde** : A boire dans l'année

➤ **Taux d'Alcool** : 11.5 % Vol.Alc.