

Côtes de  
Gascogne



# Quart d'Heure Gascon

## Colombard Sauvignon



Vin Côtes de Gascogne  
Indication Géographique Protégée

Colombard, Sauvignon

### Dégustation

Robe : Jaune Pâle et Reflets verts

Bouche : Vive, citronnée, Poire, Nectarine et Pêche blanche

Nez : Intenses notes de Poire et de Citron

### Accords mets et vins

Accompagne avec succès vos apéritifs, crustacées et poissons grillés.

Servir à 8 degrés.

### Informations supplémentaires

Centilisation : 75cl

Conditionnement : Carton de 6

Nombre de cols / palette : 600

### Données analytiques

% alcool	Sucre résiduel	pH	Acidité totale
11.4	3	3.4	4.8

Côtes de  
Gascogne



# Quart d'Heure Gascon

## Chardonnay



Chardonnay

### Dégustation

Robe : Or transparent et reflets cristallins

Bouche : Fraîche et minérale, droite et franche

Nez : Pierre à fusil

### Accords mets et vins

Idéal en apéritif et pour les repas à base de viande blanche grillée ou de poissons cuisinés.

Servir à 8 degrés.

### Informations supplémentaires

Contenance : 75cl

Conditionnement : Carton de 6

Nombre de cols / palette : 600

### Données analytiques

% alcool	Sucre résiduel	pH	Acidité totale
11.4	3	3.4	4

Côtes de  
Gascogne



# Quart d'Heure Gascon

## Gros Manseng



Gros Manseng

### Dégustation

*Robe* : Jaune Pâle irisée par ses reflets dorés

*Bouche* : Moelleux aux notes complexes d'Agrumes frais de Pamplemousse et de fruits exotiques, offrant une bouche riche et ronde ainsi qu'une belle vivacité grâce à son acidité naturelle.

*Nez* : Fruits exotiques, Pamplemousse

### Accords mets et vins

Idéal en apéritifs, avec le foie gras, mais également avec des plats exotiques et des desserts sucrés.

Servir à 8 degrés.

### Informations supplémentaires

*Centilisation* : 75cl

*Conditionnement* : Carton de 6

*Nombre de cols / palette* : 600

### Données analytiques

% alcool	Sucre résiduel	pH	Acidité totale
11.4	40	3.2	5.9

Côtes de  
Gascogne



# Quart d'Heure Gascon

## Petit Manseng



Petit Manseng

### Dégustation

Robe : Dorée d'un jaune paille aux reflets vieil or

Bouche : Vive et sucrée

Nez : Forts arômes de fruits confits, vanille, abricots et prunes

### Accords mets et vins

Ouvert pour vos apéritifs, vos entrées accompagnées de foie gras, vos fromages à pâte persillée et tout dessert.  
Servir à 8 degrés.

### Informations supplémentaires

Centilisation : 75cl

Conditionnement : Carton de 6

Nombre de cols / palette : 600

Données analytiques			
% alcool	Sucre résiduel	pH	Acidité totale
11.4	52	3.3	4

Côtes de  
Gascogne



# Quart d'Heure Gascon

Rosé



Cabernet Franc Merlot

## Dégustation

Robe : Rose Perlé

Bouche : Donne l'impression de croquer des fruits rouges frais

Nez : Cassis, Fraises, Framboises

## Accords mets et vins

Accompagne avec succès vos plats de charcuteries, vos salades de saison et vos viandes froides.

Servir à 8 degrés.

## Informations supplémentaires

Centilisation : 75cl

Conditionnement : Carton de 6

Nombre de cols / palette : 600

Données analytiques			
% alcool	Sucre résiduel	pH	Acidité totale
11.4	3.8	3.3	4.5

Côtes de  
Gascogne



# Quart d'Heure Gascon

## Rouge



Merlot, Cabernet Sauvignon

### Dégustation

Robe : Pourpre

Bouche : Pleine, Onctueuse et Soyeuse

Nez : Cassis frais, Prunes, Griottes

### Accords mets et vins

Accompagne avec succès vos plats de charcuteries, vos viandes et vos plateaux de fromages.

Servir à 16 degrés.

### Informations supplémentaires

Contenance : 75cl

Conditionnement : Carton de 6

Nombre de cols / palette : 600

Données analytiques			
% alcool	Sucre résiduel	pH	Acidité totale
11.4	2	3.8	3