

Domaine  
**La Domitienne**  
*Yannick Pons Vigneron*



## CUVÉE ULTIME

Vin de France

14°C

**CEPAGE :** 100% Petit manseng

**TERROIR :** Sols argilo-calcaire

**VINIFICATION :** Récolte manuelle le 13 novembre de chaque année afin d'obtenir des raisins en surmaturité. Les raisins sont pressés doucement pendant plusieurs heures. Fermentation alcoolique thermo-régulée, puis stoppée afin de garder des sucres résiduels

**DEGUSTATION :** Robe jaune paille aux reflets dorés. Le nez est frais, sur des notes de coing, de mangues, d'agrumes et de safran. La bouche, ronde et gourmande, développe une fraîcheur aux saveurs de miel et de fruits mûrs.

**SERVICE :** Servir idéalement entre 8 et 10°C à l'apéritif, sur un foie gras accompagné de pain d'épices et d'un chutney de mangues, sur une tarte tatin aux coings, ou avec des fromages à pâtes persillées.



**Domaine la Domitienne**

10 Route de béziers

34410 Sauvian

04 48 20 50 55