

CHATEAU MANOS

VIN LIQUOREUX



CEPAGES :

Sémillon (98%), Sauvignon Blanc (1%) et Muscadelle (1%).
Rendement : 15 hecto / hectare.

Cadillac : Vendangé exclusivement à la main en tries successives (3 ou 5 suivant l'année) par des personnes expérimentées pour ne récolter que les raisins atteints de pourriture noble et très concentrés en sucres.

NOTES DE DEGUSTATION

Une profonde couleur dorée avec des parfums de fruits exotiques (mangue, papaye) et de miel. Finale complexe, longue et gourmande.
Durée de garde 10/15 ans.

A servir à 8°C, en apéritif ou accompagné de foie gras, de viande de canard, de porc ou de desserts peu sucrés.