



DOMAINE
LAGUILLE

GROS MANSENG

Blanc moelleux



Photo non contractuelle

La vinification, l'élevage et la mise en bouteille sont effectués sur le Domaine.

Le soin apporté au travail de la vigne tout au long des saisons ainsi que l'attention portée au moment de la vendange et de la vinification sont à l'origine de la qualité constante de nos vins.

Nos Vins Côtes de Gascogne, fruités, souples et présentant un bel équilibre, commencent à être commercialisés dès le mois de janvier suivant la récolte.

Les cépages :

100 % Gros Manseng

Appellation :

IGP Côtes de Gascogne

La vinification :

Tri sélectif de la vendange à la vigne et macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation en cuves à basse température. Elevage sur lies fines.

Dégustation :

Robe or clair. Nez expressif d'ananas et de fruits exotiques. C'est un vin fin, élégant et très typé, avec un grand équilibre. Il est puissant et rond et permet une très large palette d'associations culinaires.

Accompagnement :

Très agréable à l'apéritif sur une salade composée ou un poisson cuisiné, excellent sur des fromages à pâtes persillées. Vin agréable que vous apprécierez tout au long d'un repas.

Servir frais à 10 °C.

A boire dans les 4 - 5 ans.



Concours Decanter World Wine Awards
Médaille de Bronze - Millésime 2015



Guide Gilbert & Gaillard
Médaille d'Or - Millésime 2014 & 2015



Concours National des Vins IGP
Médaille d'Argent - Millésime 2015



Guide Hachette des Vins 2017
1 étoile - Millésime 2015