



Photo non contractuelle

Les plus belles rencontres se font au Domaine de Laguille...

L'originalité aromatique de ce vin blanc se traduit par la rencontre inédite entre les cépages Sauvignon, Gros Manseng et Petit Manseng.

La Rencontre By Laguille est un vin propice au partage et à la convivialité.

Comme le chat et la souris, osez la rencontre inattendue !!!

Les cépages :

Assemblage Sauvignon, Gros Manseng et Petit Manseng

Appellation :

IGP Côtes de Gascogne

La vinification :

Tri sélectif de la vendange à la vigne. Mise en cuve très rapide afin d'éviter tout risque d'oxydation avant la macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation en cuves à basse température. Sucres résiduels : 15 g/L

Dégustation :

Bel équilibre entre la fraîcheur du Sauvignon et le côté gourmand, croquant du Gros Manseng. Des notes d'agrumes et de fruits exotiques se mêlent pour en faire un vin festif, agréable et rond en bouche, très porté sur le fruit. Le Petit Manseng relèvera l'ensemble avec une touche d'acidité en finale.

Accompagnement :

La Rencontre By Laguille est un vin plaisir, qui se boira sans occasion particulière, au gré des envies et des saisons.

Ce vin est à déguster à l'apéritif, accompagné de tapas ou d'un plateau de fromages.

Servir frais 8 - 10 °C.

A boire dans les 36 mois.

Disponible uniquement en capsule à vis
Logo Vignerons Indépendants



Concours Mondial du Sauvignon
Médaille d'Or - Millésime 2015
Médaille d'Argent - Millésime 2014



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



Decanter World Wine Awards
Médaille de Bronze - Millésime 2015



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