



DOMAINE
LAGUILLE

PETIT MANSENG

Blanc doux



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.

Les cépages :

100 % Petit Manseng

Appellation :

IGP Côtes de Gascogne

Vinification :

Cépage récolté en surmaturité. 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 de coing et d'ananas avec en arrière-plan des touches miellées et de pâtes de fruits. De ce raisin récolté à surmaturité, est issu un vin fin, rond et puissant mais aussi très frais. La bouche est riche et concentrée ; bel équilibre entre l'acidité et les arômes de fruits confits et de fruits exotiques du cépage.

Accompagnement :

Excellent à l'apéritif, tout en douceur accompagné d'une escalope de foie gras poêlé aux pommes, et en dessert, il se marie idéalement avec une Croustade à l'Armagnac.

Servir frais à 10 - 12° C.

A boire dans les 6 – 7 ans.



Concours Decanter World Wine Awards
Médaille d'Or - Millésime 2010



Guide Gilbert & Gaillard
Médaille d'Or - Millésime 2012 & 2014



Concours Decanter World Wine Awards
Médaille d'Argent - Millésime 2014



Concours Decanter World Wine Awards
Médaille de Bronze - Millésime 2011 & 2012