



DOMAINE DE LAGUILLE

SAUVIGNON - Blanc sec



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 % Sauvignon

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.

Dégustation :
Les notes florales fines et fraîches, accentuées par son côté minéral en font un vin de plaisir.

Accompagnement :
Il est idéal en accompagnement de fruits de mer, sur une viande blanche ou, plus inattendu, avec un fromage à pâte cuite.

Servir frais 8 - 10 °C.
A boire dans les 36 mois.

Disponible uniquement en capsule à vis
Logo Vignerons Indépendants



Concours Decanter World Wine Awards
Commended Sauvignon Millésime 2011, 2013 & 2014



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



Concours Decanter World Wine Awards
Médaille de Bronze Sauvignon Millésime 2012