



DOMAINE
LAGUILLE

UGNI BLANC - COLOMBARD

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 :

Ugni Blanc & Colombard

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 :

Vin fin élégant et fruité. La bouche est croquante, souple et donne une agréable sensation de fraîcheur.

Accompagnement :

Ce vin fruité et vif s'apprécie tout au long de la journée. Vous savourez sa fraîcheur et ses arômes de fruits. En apéritif, fruits de mer et poissons.

Servir frais 8 - 10 °C.

A boire dans les 24 mois.

Disponible sur demande en bouchon ou capsule à vis
Logo Vignerons Indépendants



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



Concours Decanter World Wine Awards
Commended - Millésime 2012



Concours Decanter World Wine Awards
Médaille de Bronze - Millésime 2011&2013



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