Floc de Gascogne Blanc Domaine LAGUILLE à EAUZE 16.5°C 70 CL

Le nez est très fin, des arômes très intenses de fruits exotiques se dégagent, développant une sensation de fruité naturel du raisin. La bouche est

Référence : 598269

Prix : 14.85 €

Descriptif :

Floc de Gascogne Blanc Domaine LAGUILLE à EAUZE 16.5°C 70 CL

Le Domaine de Laguille, propriété familiale, deux familles ont constitué ce patrimoine viticole, fortes d'une même passion de la vigne et du vin. Aujourd'hui, Colette et Guy Vignoli perpétuent ce savoir-faire, ces traditions et produisent des vins à leur image.Cette propriété est implantée dans la région Sud-Ouest de la France, dans le Gers sur EAUZE, berceau des Bas Armagnac..

notes de dégustation :

Le nez est très fin, des arômes très intenses de fruits exotiques se dégagent, développant une sensation de fruité naturel du raisin. La bouche est généreuse, très fruitée, d'une grande fraîcheur.

Très apprécié au moment de l'apéritif, il peut se déguster également bien glacé en accompagnement d'un foie gras de canard ou d'oie, Il accompagne à merveille un fromage de brebis ou une tarte aux fruits.

cépages: 50 % de Colombard pour sa finesse aromatique, 30 % d’Ugni-Blanc pour sa fraîcheur et son acidité, 20 % de Gros-Manseng pour sa rondeur et son fruité. Assemblage 2/3 jus de raisin frais (non fermenté) et 1/3 de jeune Armagnac de la Propriété.

Origine : France, Le Gers, Eauze, sans étui,

Lien vers la fiche du produit