

DOMAINE DE LABALLE
LES DEMOISELLES DE LABALLE 2018
- BLANC -



AGRICULTURE RAISONNÉE

DOMAINE :

Situé sur un terroir rare : les sables fauves, réputés pour la production d'Armagnac. Les vigneron sont les premiers à y produire du vin.

Les vignes s'étendent sur 17 hectares de sol argileux.

Année : 2018

Région : Sud Ouest (Armagnac)

Appellation : Côtes de Gascogne

Classification : Agriculture raisonnée - Sans certification

Cépages : Gros Manseng 100%

Sol : argilo-limoneux

La robe : jaune paille

Le nez : subtil s'ouvre sur les fruits exotiques et des notes d'abricot

La bouche : attaque fraîche et légèrement sucrée

Dégustation : Idéal en apéritif, il s'accorde aussi tout au long du repas.



Parfait sur des plats asiatiques, des mets sucrés-salés et épicés. Mais aussi sur un plateau de fromages ou des desserts fruités.

Servir frais.

GARDE : Ce vin se dégustera dès maintenant, ou l'année prochaine.

MOT DES VIGNERONS, Cyril et Julie LAUDET : Un parfait équilibre entre douceur et vivacité