



Armagnacs, Côtes de Gascogne, Terroirs Landais

DOMAINE DE LABALLE BLANC SEC 2010
IGP TERROIRS LANDAIS
« LE CHARDONNAY DES LANDES »

Terroirs :

Le Domaine de Laballe est situé sur les Sables Fauves, dépôts argilo-limoneux en coteaux adoucis. De cette sédimentation unique concentrée en oxyde de fer sont nés des sols à la fois doux et acides apportant finesse et minéralité. Il s'agit du seul hectare de Chardonnay dans les Landes !

Cépages : Chardonnay : 100%

Vinification :

Blanc obtenu par pressurage direct avec une pré fermentation à froid pour conserver toute la fraîcheur et le côté aromatique. Extraction du fruit par macération pelliculaire, Filtration statique et mécanique des moûts, Fermentation sous température contrôlée, Élevage sur lies 3 mois avec remontage périodique, Stabilisation des vins par le froid.

Consommation :

Servir frais, à consommer pendant les repas ou en dehors, accompagne parfaitement les fruits de mer, poissons et viandes blanches.

Dégustation :

Une belle robe pâle aux reflets dorés, un nez subtil et intense de fleurs blanches. Vin atypique pour la région, frais et structuré avec des arômes de fruits blancs.

Conservation :

Au frais dans un endroit sombre il peut être consommé au cours de l'année suivant le millésime pour apprécier la fraîcheur ou sous deux ans pour apprécier le gras du Chardonnay.

