LA POULE AUX OEUFS D'OR BLANC DOUX

FAMILLE LAPLACE - BASSE COUR



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un vin frais, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. Une belle fraicheur qui dynamise l'ensemble.

- 75% Petit manseng
- 25% Gros manseng

Accords mets et vins

Détails

Domaine : Famille Laplace - Basse cour
Couleur : Blanc
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Les vignobles sont situés dans le Piémont Pyrénéen. Les vins produits sont récoltés, vinifiés, élevés et mis en bouteille par la Famille Laplace.
Cépage : 75% Petit manseng et 25% Gros manseng
Viticulture : Agriculture de conservation
Vinification : Fermentation à basse température pour préserver les arômes fruités. Sucres résiduels 45g/L
Elevage : Couvaison d'une année en cuves

Dégustation

Robe : Jaune Doré
Nez : Agrumes et de raisins frais
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Ensemble, jeunes et moins jeunes, ils ont voulu non seulement améliorer la gamme classique de la « FAMILLE LAPLACE », mais également produire une nouvelle génération de vin, adaptée aux moments de convivialité que nous aimons tous partager. Et, en hommage au temps où le domaine était en polyculture-élevage, ils ont décidé de l'appeler.« LA BASSE COUR » Les vins se différencie de tous ses amis voisins. Ils sont plus fruités et plus suaves. N'hésitez pas à vous aventurer dans cette conviviale basse cour, car plus qu'un retour aux origines, vous y vivrez un grand moment de plaisir et de gourmandise.


Image not found
https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg