« LES TERRES BASSES DE LABALLE »
BLANC SEC - IGP COTES DE GASCOGNE

Terroirs :
Dépôts argilo-limoneux et siliceux en coteaux adoucis, constituent l'entité originale du Domaine. De cette sédimentation sont nés des sols à la fois doux et acides apportant finesse et minéralité.

Cépages :
Colombard : 50%
Ugni blanc : 30%
Sauvignon: 10%
Gros Manseng : 10 %

L'Ugni et le colombard sont les cépages traditionnels de l'Armagnac, il y a seulement 40 ans qu'ils sont utilisés pour la production de vins de consommation.

Vinification :
- Égrappage
- Extraction des arômes par macération pelliculaire
- Stabulation à froid (15 jours)
- Débourbage statique à froid
- Fermentation sous température contrôlée
- Élevage sur lies 3 mois avec remontage périodique

Consommation :
Servir frais, à consommer en apéritif et à table. Accompagne parfaitement la cuisine d'été, les tapas, les poissons et la cuisine exotique (plats épicés et sucré/salé).

Dégustation :
Une belle robe jaune pâle aux reflets verts, un nez intense dominé par le pomelos et les fruits blancs.
L'attaque est vive et la bouche reste fraîche avec une légère sucrosité. Les arômes d'agrumes et de fruits exotiques restent persistants sur la fin de bouche. Un vin gourmand et fruité.

Conservation :
Au frais dans un endroit sombre il exprimera son plein potentiel au cours de l'année suivant le millésime.

Récompenses & Presse :

Millésime 2014

Wine Enthusiast – Buying Guide Août 2015: **85/ 100**

Millésime 2013

Concours Mondial de Bruxelles 2014 : **Médaille d'Or**