



Armagnacs, Côtes de Gascogne, Terroirs Landais

DOMAINE DE LABALLE
« LE CHARDONNAY DES LANDES »

BLANC SEC – IGP Côtes de Gascogne



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%

C'est le seul Chardonnay produit dans les Landes.

Vinification :

Blanc obtenu par pressurage direct. Stabulation à froid de 4 à 5 jours pour conserver toute la fraîcheur et le côté aromatique. Débourage statique à froid et fermentation sous température contrôlée. Élevage sur lies fines 3 mois avec remontage périodique.

Passage en barrique pendant 3 mois, c'est le seul dans la gamme des Vins de Laballe.

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 intense et complexe, légèrement boisé. Le passage en barrique apporte de la structure et des arômes de coco et de vanille en plus des notes florales et d'agrumes confites. Vin atypique pour la région, frais, structuré avec une belle complexité aromatique.

Conservation :

Au frais dans un endroit sombre il peut être consommé au cours de l'année suivant le millésime pour apprécier sa fraîcheur ou sous deux ans pour encore plus de complexité et de rondeur en bouche.

Récompenses & Presse :

Millésime 2014

Wine Enthusiast – Buying Guide Août 2015: **84/ 100**

Millésime 2011

Concours Général Agricole de Paris 2012 : **Médaille d'Or**