



Armagnacs, Côtes de Gascogne, Terroirs Landais

## DOMAINE DE LABALLE « SABLES FAUVES » BLANC SEC – IGP LANDES



### Terroirs :

Les Sables Fauves, dépôts argilo-limoneux en coteaux adoucis, constituent l'entité originale du Domaine. De cette sédimentation unique concentrée en oxyde de fer sont nés des sols à la fois doux et acides apportant finesse et minéralité.

### Cépages :

Sauvignon :	30%	Gros Manseng :	30%
Colombard :	20%	Chardonnay :	20%

### Vinification :

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

### Consommation :

Servir frais, à consommer pendant les repas ou en dehors, accompagne parfaitement la cuisine asiatique – les sushis – les plats sucré / salé – les salades composées. Un vin très original.

### Dégustation :

Une belle robe jaune pâle aux reflets verts, un nez complexe et intense avec des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches.

C'est un vin blanc frais et gras avec de la minéralité et une belle longueur en bouche. Il développe en bouche des arômes complexes aux notes de fruits exotiques et d'abricot.

### 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: **86/ 100**

### **Millésime 2013**

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

Gilbert & Gaillard 2015 – **Médaille d’Or** 86/100

Guide Hachette 2015 : 1 étoile 86/100

### **Millésime 2012**

Concours Général Agricole de Paris 2013 : **Médaille d’Or**

Guide Hachette 2014 : Sélection

### **Millésime 2011**

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

### **Millésime 2009**

Concours Général Agricole de Paris 2010 : **Médaille d’Or**

Guide Hachette 2011 : **Coup de cœur et 2 étoiles**

### **Millésime 2008**

Guide Hachette 2010 : 1 étoile

### **Millésime 2007**

Guide Hachette 2009 : 1 étoile