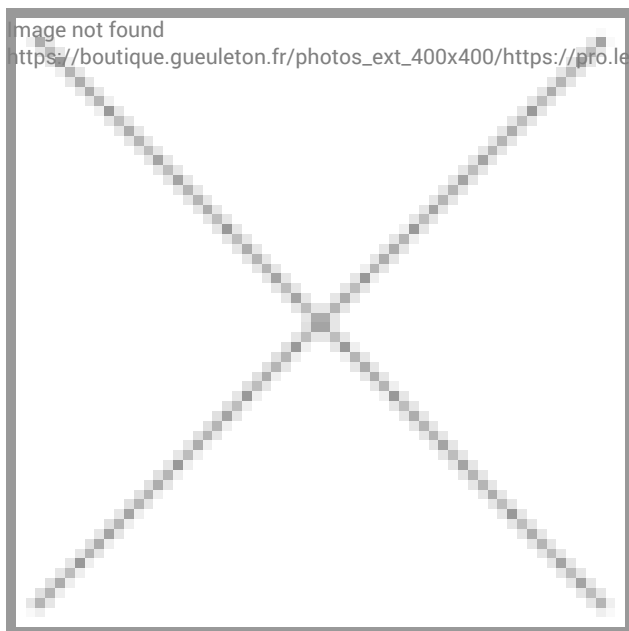


# LE VILAIN PETIT CANARD 2023 BLANC

FAMILLE LAPLACE - LA BASSE COUR



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01809-1-1.png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01809-1-1.png)

LE VILAIN PETIT CANARD à l'esprit du Sud Ouest, élégant et convivial, dans une séduisante cuvée de manseng aux subtils arômes exotiques. Pour tous vos moments de partage et de détente, à table ou à l'apéritif.

- 90% Gros manseng
- 10% Petit manseng

## Accords mets et vins

Déguster à l'apéritif, ou à table avec des poissons, des viandes blanches en sauce ou encore du fromage

## Détails

**Domaine** : Famille Laplace - Basse cour

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Gros Manseng, Petit Manseng

**Région** : Vin de France

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : Vin de France

## Caractéristiques

**Cépage** : 90% Gros manseng - 10% Petit manseng

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Les vignes font l'objet de soins constants pour préserver l'état sanitaire des raisins. une macération homogène et garantir l'expression aromatique de chaque cépage. Le bâtonnage est systématiquement réalisé.

**Élevage** : Les raisins sont déposés dans le pressoir pneumatique dès leur arrivée à la cave. Le débouillage est réalisé après un repos au froid de 48 heures. La fermentation se déroule sous contrôle des températures. Le bâtonnage est systématiquement réalisé ; l'élevage dure 4 mois.

## Dégustation

**Robe** : Jaune citron, brillante et limpide

**Nez** : Aromatique particulière explore les territoires des fruits exotiques : ananas, mangue, pamplemousse...

**Bouche** : La bouche est ample avec une finale longue et expressive.

**Température de service** : 10°

## 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.



[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)