

LOUGRANTRUC MANSENG 2023 BLANC MOELLEUX

DOMAINE COUREGE LONGUE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03404.png

Sur la parcelle historique de "courège-longue", autrefois classée "Haut-Armagnac" et fournissant le diocèse en vin de messe, les cépages "Gros Manseng" et "Petit manseng" s'expriment avec singularité. Menées en culture biologique, avec un soin particulier de la vie du sol et de sa régénération, condition nécessaire à l'expression naturelle du terroir. Ici l'équilibre des Mansengs en vendange passerillée, entre douceur et fraîcheur, un vin soyeux et acidulé.

Accords mets et vins

Apéritifs Foie Gras Fromages

Détails

Domaine : Domaine Courege Longue

Couleur : Blanc

Millesime : 2023

Degrès : 12 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Graves de Garonne

Cépage : 85% Gros Manseng 15% Petit Manseng

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Trie de la vendange, éraflage total macération pelliculaire de 24 h, pressurage, vinification à froid,

Elevage : Cuve Ovoïde

Dégustation

Robe : Dorée

Nez : Fruits à chair blanche, miel

Bouche : Fraicheur aromatique et belle longueur

Finale : Minérale et acidulé

Garde : 5 ans

Température de service : 10° C

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine en AOC BUZET, le domaine Courège-longue est dédié à la culture biologique et à la haute expression de ces terroirs. Dominant la vallée de la Garonne les parcelles de graves, de graves argilo-sableuses, de rougets donnent autant de vins différents. Créé en 2010, c'est en 2012 que le domaine prend son essor et passe en culture biologique.



image not found
https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png