

LOUGRANTRUC MANSENG 2023 BLANC SEC

DOMAINE COUREGE LONGUE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Sur la parcelle historique de "courège-longue", autrefois classée "Haut Armagnac" et fournissant le diocèse en vin de messe, nous avons replanté le cépage "Gros Manseng". Menées en culture biologique, avec un soin particulier de la vie du sol et sa régénération, condition nécessaire à l'expression naturelle du terroir. Vendangé sur les premiers tries, ce gros manseng en macération pelliculaire, est vinifié et élevé sur lies en cuve ovoïde.

Accords mets et vins

Fruits de mer, poissons

Détails

Domaine : Domaine Courege Longue
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 12 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Dorée
Nez : Fruits à chair blanche
Bouche : Fraicheur aromatique et belle longueur
Finale : Minérale
Garde : 5 ans
Température de service : 10° C

Caractéristiques

Terroir : Graves de Garonne
Cépage : 100% Gros Manseng
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Vinification : Trie de la vendange, éraflage total macération pelliculaire de 24 h, pressurage, vinification à froid,
Elevage : Cuve Ovoïde

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. Créer en 2010, c'est en 2012 que le domaine prend son essor et passe en culture biologique.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png