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 fournisant 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

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

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 Ovoide

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.

AUGERON
FAMILLE PERRI