

DOMAINE DE LUZANET

MOELLEUX

IGP CÔTES DE GASCOGNE Blanc

PROPRIETAIRE/COMMUNE: SCVB / Montréal-du-Gers

HISTOIRE:

A Montréal du Gers, le vignoble gascon existait, déjà, il y a 1 600 ans. Sur les collines environnantes, dans le secteur de la Ténarèze (une ancienne voie romaine qui permettait de relier les Pyrénées à Bordeaux sans traverser un cours d'eau), le vignoble est entretenu avec attention pour offrir aux vins l'élégance et la finesse aromatique de cette région en Gascogne.

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

ENCEPAGEMENT: Chardonnay, Gros Manseng, Petit Manseng.

TERROIR:

Le vignoble est situé sur trois croupes. Principalement un sol argilo-calcaire (pour le chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes (argile et sable) apportant finesse aromatique des blancs.

VINIFICATION /ELEVAGE:

Pré-taille mécanique de la vigne puis taille manuelle en hiver. Palissage et épramprage manuels au printemps. Rognages et effeuillages en été.

Vendange mécanique nocturne de début septembre (Chardonnay) à fin octobre (Gros-Manseng), avec éraflage direct sur la machine à vendanger.

Le Gros-Manseng est élevé sur lies fines en cuves, alors que le Chardonnay est fermenté en barriques de 225 litres avec 10% de bois neuf. Contrôlé pour préserver le caractère du cépage, l'élevage se fait sur lies fines pendant 6 mois.

Le pourcentage des cépages varie suivant les millésimes en fonction de leur complémentarité.



► Millésime 2018

DÉGUSTATION : Robe jaune brillante, aux reflets dorés. Nez exotique, libère des arômes intenses de fruits de la passion et d'autres plus subtils, de noisette. En bouche, le parfait équilibre entre douceur et fraîcheur est atteint. Vin, légèrement moelleux, réalisé avec la complicité du climat, idéal pour la maturité du cépage Gros Manseng qui s'exprime à merveille.

GARDE: A déguster dès 2019. Pourra s'apprécier jeune, tout comme dans les 3 à 4 ans qui suivent le millésime.

ASSEMBLAGE: 80% Gros Manseng - 10% Chardonnay - 10% Petit Manseng

DOMAINE DE LUZANET

2018



2018

CÔTES DE GASCOGNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MOELLEUX

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE



DOMAINE DE LUZANET

CÔTES DE GASCOGNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MOELLEUX

Ce vin fait la part belle au Gros Manseng, cépage emblématique du Piémont pyrénéen.

Il se caractérise par un merveilleux équilibre : douceur et acidité en bouche, fruits exotiques et fruits de nos vergers (pêche, abricot), au nez, explosion et élégance...

Servir frais de l'apéritif au dessert.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

SCVB À F32250 MONTREAL DU GERS - FRANCE



11% vol. - 75 cl 3 394 150 046 108

PRODUIT DE FRANCE

CONTIENS SULFITES - CONTAINS SULPHITES - INHÄLT SULFITE - INNEHÅLLER SULFITER - SISÄLTÄÄ SULFITTEJA (0-20)