LOUGRANTRUC MANSENG 2023 BLANC MOELLEUX

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, 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 fraicheur, 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 : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

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

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 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.