

CUVÉE DOMAINE 2016 BLANC

LABRANCHE LAFFONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Blanc séducteur, vif et équilibré !

- Petit Manseng
- Gros Manseng

Accords mets et vins

S'il est parfait un apéritif, il peut aussi bien s'assortir avec des salades composées, des plateaux de charcuteries, poissons grillés et même avec certains fromages.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 13 %

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec

Couleur : Blanc

Millesime : 2016

Domaine : Labranche Laffont

Caractéristiques

Cépage : Petit et gros Manseng

Vinification : Traditionnelle sans soufre avec batonnage

Elevage : 5 mois en fûts de chêne

Dégustation

Robe : Jaune limpide

Nez : Sur les agrumes et la pomme verte

Bouche : Acidulé, rond et volumineux

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 10° à 11°

HISTOIRE DU DOMAINE

C'est en 1993, à la sortie de l'école d'oenologie, que Christine Dupuy reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés. La base c'est le terroir... Un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur et une bonne exposition et ensuite vient le travail du vigneron. Elle baisse les rendements, adopte les fermentations malolactiques en fûts et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum le Tannat pour arriver à des vins typés riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.

