

LE VILAIN PETIT CANARD 2023 BLANC

FAMILLE LAPLACE - BASSE COUR



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

LE VILAIN PETIT CANARD à l'esprit du Sud Ouest, élégant et convivial, dans une séduisante cuvée de manseng aux subtils arômes exotiques. Pour tous vos moments de partage et de détente, à table ou à l'apéritif.

- 90% Gros manseng
- 10% Petit manseng

Accords mets et vins

Déguster à l'apéritif, ou à table avec des poissons, des viandes blanches en sauce ou encore du fromage

Détails

Viticulture : Raisonnée

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng

Couleur : Blanc

Domaine : Famille Laplace - Basse cour

Millesime : 2023

Contenance : 0,75 L

Degrès : 13,5 %

Caractéristiques

Cépage : 90% Gros manseng - 10% Petit manseng

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Les vignes font l'objet de soins constants pour préserver l'état sanitaire des raisins. une macération homogène et garantir l'expression aromatique de chaque cépage. Le bâtonnage est systématiquement réalisé.

Élevage : Les raisins sont déposés dans le pressoir pneumatique dès leur arrivée à la cave. Le débourageage est réalisé après un repos au froid de 48 heures. La fermentation se déroule sous contrôle des températures. Le bâtonnage est systématiquement réalisé ; l'élevage dure 4 mois.

Dégustation

Robe : Jaune citron, brillante et limpide

Nez : Aromatique particulière explore les territoires des fruits exotiques : ananas, mangue, pamplemousse...

Bouche : La bouche est ample avec une finale longue et expressive.

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Ensemble, jeunes et moins jeunes, ils ont voulu non seulement améliorer la gamme classique de la « FAMILLE LAPLACE », mais également produire une nouvelle génération de vin, adaptée aux moments de convivialité que nous aimons tous partager. Et, en hommage au temps où le domaine était en polyculture-élevage, ils ont décidé de l'appeler. « LA BASSE COUR » Les vins se différencie de tous ses amis voisins. Ils sont plus fruités et plus suaves. N'hésitez pas à vous aventurer dans cette conviviale basse cour, car plus qu'un retour aux origines, vous y vivrez un grand moment de plaisir et de gourmandise.

