

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 fournissant 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

Domaine : Domaine Courege Longue

Couleur : Blanc

Millesime : 2023

Degrès : 12 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gros Manseng

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

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 Ovoïde

Dégustation

Robe : Dorée

Nez : Fruits à chair blanche

Bouche : Fraicheur aromatique et belle longueur

Finale : Minérale

Garde : 5 ans

Température de service : 10° C

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.

