

COTES DE GASCOGNE 2023

« La Demoiselle de Laballe »

Domaine Laballe



Situation : Vinifié au cœur du pays Gascon, dans le département du Gers, ce vin de pays a la particularité d'être produit à plus de 81 % en vin blanc sec. Cette importante production toujours en progression, permet aux cépages régionaux tels l'Ugni blanc, le Colombard et le Gros Manseng, de quitter les bancs de la distillation (destinés à l'élaboration des armagnacs). Le

domaine Laballe s'étend sur 17 ha et est mené en culture raisonnée. Il appartient à la famille Laudet depuis 1820. C'est dans les années 70 que le domaine diversifie sa production jusque-là uniquement consacrée à l'Armagnac en faisant du vin.

Encépagement : Gros Manseng 100%.

Terroir : Sables et argilo-limoneux.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026.

Observations : Cette cuvée aux effluves exotiques d'ananas frais, de mangue et de pamplemousse, nous transporte vers une bouche généreuse. Les connotations exotiques sont à l'honneur et ne sont pas sans nous évoquer certains crus Béarnais plus prestigieux, comme le Jurançon ou certains Pacherenc du Vic Bilh... La finale, d'une belle vivacité, apporte une touche de fraîcheur. Très belle réussite, d'un équilibre parfait.

Quelques accords gourmands : à l'Apéritif, Salade Landaise, Mousse au Foie gras, Porc à l'ananas, Crème brûlée parfumée à la Mangue...

