« MONSIEUR LABALLE – 100% GROS MANSENG SEC »
BLANC SEC - IGP COTES DE GASCOGNE

Terroirs :
Dépôts argilo-limoneux et siliceux en coteaux adoucis, constituent l'entité originale du Domaine. De cette sédimentation sont nés des sols à la fois doux et acides apportant finesse et minéralité.

Cépages : Gros Manseng : 100%

Vinification :
• Égrappage
• Extraction des arômes par macération pelliculaire
• Stabulation à froid (10 jours)
• Débourbage statique à froid
• Fermentation sous température contrôlée
• Élevage sur lies 3 mois avec remontage périodique

Consommation :
Servir frais, à consommer en apéritif et à table. Accompagne parfaitement les coquillages, les poissons et crustacés, mais aussi les viandes blanches et les fromages à pâte cuite.

Dégustation :
Une belle robe jaune paille, un nez complexe aux notes de fruits exotiques, d'agrumes et légèrement truffé. En bouche, l'attaque est fraîche, le milieu de bouche gras et bien structuré, avec une belle persistance aromatique.

Conservation :
Au frais dans un endroit sombre il exprimera sa fraîcheur au cours de l'année suivant le millésime et développera plus de complexité et de notes truffées près 1 ou deux ans de garde.

FAMILLE LAUDET – CHATEAU LABALLE- 40310 PARLEBOSCQ – LANDES
Tel : +33 (0)5 58 73 81 57 / contact@laballe.fr / w w w . l a b a l l e . f r

Récompenses & Presse :

Millésime 2015

La Revue du Vin de France – juin 2016 – « Le Sud Ouest » - « Cinq bouteilles à boire sur le fruit »

Millésime 2013

Gilbert & Gaillard 2015 – **Médaille d'Or** 87/100