

Vins dégustés

1. Château Laguille Cuvée Gros manseng sec 2023

IGP Côtes de Gascogne, famille Vignoli - Eauze

Cépage : 100% Gros manseng

Nez : sur les fruits exotiques

Bouche : ample et chaleureux avec une jolie persistance

2. Domaine de Chiroulet Cuvée Côte d'heux 2023

IGP Côtes de Gascogne, famille Fezas - Larroque-sur-l'Osse

Cépage : 100% Gros manseng

Vigne implantée sur une veine d'argile

Élevage en foudre de chêne sur lies fines avec bâtonnage régulier.

Nez : fruits blancs et agrumes

Bouche : Belle structure, riche et complexe, parfaite harmonie entre finesse, fraîcheur et profondeur aromatique.

3. Mas Llossannes Cuvée Au dolmen 2019

IGP Côtes catalanes, famille Génot - Marquixanes

Cépages : Majorité de Carignan,

Vigne implantée sur un terroir de schistes et d'arènes granitiques à 700 m d'altitude

Vinification : fermentation spontanée avec levures indigènes et élevage de 18 mois en cuve inox

Nez : fruits noirs type cerise

Bouche : souple, élégante et fraîche

Aération légère nécessaire

4. Domaine de Chiroulet Cuvée Soleil d'automne 2024

IGP Côtes de Gascogne

Cépages : 70% gros manseng et 30% petit manseng

Vendange en surmaturité, raisins passerillées sur souche

Nez : très expressif sur les fruits frais, fruits secs et miel.

Bouche : ample et onctueuse et ponctuée de touches acidulées qui participent à la fraîcheur de la finale.