



**IGP CÔTES DE GASCOGNE  
MOELLEUX 2024 " LE LABYRINTHE DE  
CASSAIGNE " (GROS MANSENG) CAVE  
PLAIMONT**

Pays : France  
Région : Sud Ouest  
Sous région :  
Cépage(s) : gros manseng 100%

**Note de dégustation :**

Issu uniquement du cépage autochtone Gros Manseng, ce vin blanc du Gers offre des arômes fruités rappelant notamment les fruits exotiques (ananas, passion). En bouche, il n'est que légèrement moelleux et cela lui donne un caractère presque aérien. La fraîcheur bien présente en finale contribue à cette sensation de légèreté et de gourmandise.

Température de service : 7 C°  
Potentiel de garde : 4 ans  
Suggestion(s) gastronomique :



Cette cuvée est idéale pour un apéritif. Elle accompagne également la gastronomie sucrés-salés, et se pose parfaitement en vin de dessert aux fruits.

**Commentaires du sommelier :**

Au XVIIIème siècle, les moines sensibles aux modes et aux nouvelles distractions, avaient planté un labyrinthe végétal dans les jardins de Cassaigne. Cet ornement, aujourd'hui disparu, est à l'origine d'une gamme déclinée en 4 couleurs dont ce vin moelleux gourmand à souhait.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

