IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC 2024 DOMAINE DE CASSAIGNE / CAVE PLAIMONT

Pays	France
Région :	Sud Ouest
Sous région :	
Cépage(s) :	gros manseng et colombard



Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante. Nez fruité, aux parfums citronnés, aux notes de pèches jaunes et de fruits exotiques avec un soupçon boisé et fumé.
Mise en bouche vive et sec avec un milieu de bouche plus rond et vineux.
En finale, retour sur la tension et la vivacité avec des arômes délicats de fruits de la passion.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

poisson au four ou grillé, viande blanche, fromage de chèvre semi-affiné.

Commentaires du sommelier :

Niché au coeur de la Gascogne, le Domaine de Cassaigne est un grand vignoble historique intimement lié à son village et à son château prestigieux. Le vignoble situé sur le plateau calcaire est notament planté de gros manseng, un cépage local donnant un vin complexe et délicieusement exotique. Une découverte !

Puissance