

DOMAINE D' AUGERON



Accords mets et vins

Apéritif, poissons grillés, fruits de mer

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Ugni-blanc, Colombar, Sauvignon

Région : Sud-Ouest

Appellation : IGP Landes - Sables Fauves

Nom du Vigneron : David Perri

Domaine : Domaine d'Augeron

Millesime : 2023

Dégustation

Robe : Or pâle

Nez : Aromatique

Bouche : Sec, tendu et fruité

Finale : Longue et rafraîchissante

Garde : 2 ans

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Un projet c'est comme cela que je qualifierai mon envie de devenir vigneron ! Loin des clichés, l'appel de la terre a toujours été présent dans mes gènes. Des études scientifiques axées sur la production agricole ont été l'élément déclencheur. Produire ! Faire naître de la terre ces fruits que l'on va pouvoir transformer en quelque chose qui sera un peu le reflet de l'âme du producteur ! Et quoi de plus adapté que le métier de vigneron qui en plus du plaisir de cultiver et vinifier, renferme tout ce que j'aime : la convivialité et la plaisir de partager! Aujourd'hui ce sont 20ha à remettre en culture, des bâtisses à sauvegarder et à rénover: le plus beau des projets. Des vins blancs et rosés sur le fruit et la fraîcheur, dont le bruit du bouchon qui saute est gage de partage en toute simplicité Des vins rouges issus du cépage Malbec dont le fruit et la fraîcheur promettent le plus gourmand des plaisirs. Enfin, la localisation idéale du domaine, en plein cœur du Bas Armagnac Landais et de ses fameux sables fauves permet d'accéder à des eaux de vies élégantes et raffinées .le bonheur existe!

