

# LA POULE AUX OEUFS D'OR BLANC DOUX

FAMILLE LAPLACE - BASSE COUR



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un vin frais, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. Une belle fraîcheur qui dynamise l'ensemble.

- 75% Petit manseng
- 25% Gros manseng

## Accords mets et vins

### Détails

**Couleur** : Blanc

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Petit Manseng, Gros Manseng

**Région** : Vin de France

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : Vin de France

**Domaine** : Famille Laplace - Basse cour

### Dégustation

**Robe** : Jaune Doré

**Nez** : Agrumes et de raisins frais

**Température de service** : 12°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Ensemble, jeunes et moins jeunes, ils ont voulu non seulement améliorer la gamme classique de la « FAMILLE LAPLACE », mais également produire une nouvelle génération de vin, adaptée aux moments de convivialité que nous aimons tous partager. Et, en hommage au temps où le domaine était en polyculture-élevage, ils ont décidé de l'appeler « LA BASSE COUR ». Les vins se différencient de tous ses amis voisins. Ils sont plus fruités et plus suaves. N'hésitez pas à vous aventurer dans cette conviviale basse cour, car plus qu'un retour aux origines, vous y vivrez un grand moment de plaisir et de gourmandise.

### Caractéristiques

**Terroir** : Les vignobles sont situés dans le Piémont Pyrénéen. Les vins produits sont récoltés, vinifiés, élevés et mis en bouteille par la Famille Laplace.

**Cépage** : 75% Petit manseng et 25% Gros manseng

**Viticulture** : Agriculture de conservation

**Vinification** : Fermentation à basse température pour préserver les arômes fruités.

Sucres résiduels 45g/L

**Elevage** : Couvaision d'une année en cuves



Plaisirs du vin  
La-Teste-de-Buch