Moments d'Emotion, moments d'Exception.

La Gamme Esprit

Les Pépites d'Or

Vignoble

Appellation : Vin de pays des Côtes de Gascogne
Cépage : 80% Gros Manseng et 20% Petit Manseng
Terroir : Argiles Profondes

Vinification

Issus de vendanges tardives à faibles rendements, la fermentation est faite à basse température et s'arrête naturellement pour préserver un maximum d'arômes.

Dégustation

Vin de plaisir avant tout, ce vin allie l'onctuosité et la douceur du fruit. D'un beau jaune d'or, la robe est très lumineuse. Les fruits confits dominent le nez et la bouche avec une légère touche de pain grillé en fin de bouche.
Un vin moelleux équilibré et très agréable.

Conseil

D'un parfait équilibre aromatique, ce vrai moelleux au cépage Gros Manseng s'apprécie entre 6°C et 10°C en apéritif, sur foie gras, viandes blanches, desserts et pâtisseries.

Bonne dégustation !

Conditionnement

Bouteilles : Bdx Evolution
Bouchons : Delta

L'âme du Château Laur

Repose en bouteille…

Vignobles LAUR. Le Bourg 46700 Floressas. Tél : 05.65.31.95.61 Fax : 05.65.31.95.64