

# IGP COTES DE GASCOGNE

## « Les Terres Basses » 2022

### Domaine Laballe



**Situation** : Vinifié au cœur du pays Gascon, dans le département du Gers, ce vin de pays a la particularité d'être produit à plus de 81 % en vin blanc sec. Cette importante production toujours en progression, permet aux cépages régionaux tels l'Ugni blanc, le Colombard et le Gros

Manseng, de quitter les bancs de la distillation (destinés à l'élaboration des armagnacs). Le domaine Laballe s'étend sur 17 ha et est mené en culture raisonnée. Il appartient à la famille Laudet depuis 1820. C'est dans les années 70 que le domaine diversifie sa production jusque-là uniquement consacrée à l'Armagnac en faisant du vin.

**Encépagement** : Colombard 60%, Ugni blanc 35%, Sauvignon 5%.

**Terroir** : Les vignes s'épanouissent sur un terroir de sables fauves, dépôts argilo-limoneux chargés en oxyde de fer.

**Température de Service** : 9°C.

**Potentiel de Garde** : à déguster sur la jeunesse du fruit

**Observations** : Une belle robe jaune paille, un nez subtil et intense sur des notes de fruits exotiques et d'acacia en finale. L'attaque est fraîche avec une belle vivacité et une bonne longueur en bouche.

**Quelques accords gourmands** : Tapas, Filets de Sardines de Croix de Vie marinés, Salade Fraîcheur de l'Océan...

