

**DOMAINE de**

**Estrade**  
Père & Fils



## LAXÉ BLANC



**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

**Type de vin** : Blanc sec

**Cépages** : 70% Colombard – 30% Ugni-blanc

**Garde** : à consommer de suite, mais peut se conserver un an selon votre cave.

### Dégustation

**Température idéale de service** : 8°C

**Nez** : Faites-le tourner un peu dans le verre pour aérer et faire ressortir les arômes : toute la puissance du colombard, agrumes, fruits exotiques, fleurs.

**Bouche** : Frais, fruité, rond et équilibré grâce à l'ugni-blanc, un vin très facile et agréable à boire.

### Suggestions

Un vin plaisir, très fruité, idéal pour l'apéritif, en accompagnement des fruits de mer bien sûr mais aussi des charcuteries, viandes blanches, plats exotiques. Il s'accorde à merveille avec tous les fromages et la plupart des desserts. Un vin qui peut être consommé tout au long du repas selon vos goûts.

**Le Blanc de Gascogne** est le vin festif par excellence de toutes les férias du sud-ouest.

### Notes

#### Contact

Remy Estrade +33.6.86.27.25.92 mail : [restrade@orange.fr](mailto:restrade@orange.fr)  
VIGNOBLES ESTRADE ET FILS – Domaine de Laxe – FOURCES F32250 – Tel/fax +33.5.62.29.42.49  
[www.domaine-laxe.com](http://www.domaine-laxe.com)