

**DOMAINE de**

**Estrade**  
Père & Fils



## **LAXÉ MANSENGS**

**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

**Type de vin** : Blanc moelleux

**Cépages** : 70% Gros manseng et 30% petit manseng

**Garde** : 1 à 3 ans selon votre cave.

### **Dégustation**

**Température idéale de service** : 10 °C

**Nez** : Faites-le tourner un peu dans le verre pour aérer et faire ressortir les arômes : agrumes, fruits exotiques, mais aussi miel et fruits confits.

**Bouche** : Frais et fruité, ni trop léger ni trop sucré, un vin très équilibré et facile à boire.

### **Suggestions**

Un vin idéal pour l'apéritif, mais qui se marie aussi avec délectation au foie gras, aux entrées et plats salés-sucrés ou exotiques. Un verre peut sucrer et parfumer vos sauces. Il s'accorde aussi à merveille avec les desserts.

**Le Blanc moelleux de Gascogne** est issu de vendanges tardives. Les cépages mansengs se prêtent particulièrement bien à la surmaturation. Avec des rendements réduits les raisins sont très concentrés en sucre et en arômes.

### **Notes**

#### **Contact**

Remy Estrade +33.6.86.27.25.92 mail : 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)

