



Nuit Blanche



I.G.P Côtes de Gascogne

Blanc

Chardonnay (100%)

13°

Sol argilo-calcaire



Jusqu'à 5 ans de garde

Température de service: 12°-14°

Élevé 6 mois en pièce Armagnacaise (400L)



Nez: Fleurs blanches, acacias et cuir blanc.

Bouche: Chaleureuse et complexe. un vin rond, gras et un milieu de bouche tout en fraîcheur.



La Gascogne prouve qu'elle sait faire aussi de "grands blancs". Une cuvée élégante et riche qui séduira les connaisseurs et les amoureux de chardonnay puissants.

Il s'accordera à merveille avec des Saint-Jacques snackées, des gambas, asperges rôties, une volaille braisée ou un joli plateau de fromages affinés.

Laisser le s'aérer avant de le servir.

En conversion Biologique

Contact

E-mail : contact@domaine-laxe.com

SARL ESTRADE WINE DISTRIBUTION – Domaine de Laxé – FOURCES 32250 – FRANCE

Tel/fax +33.5.62.29.42.49

www.domaine-laxe.com