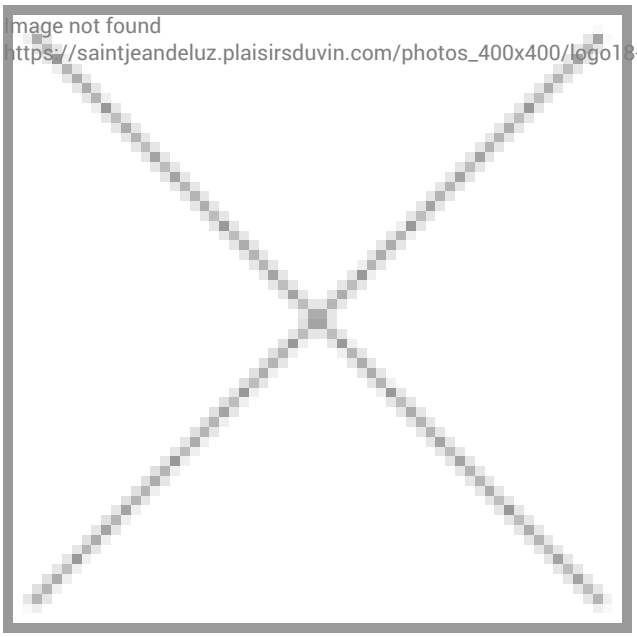
Millesime : 2024

DOMAINE D' AUGERON



Accords mets et vins

Apéritif, foie gras, tarte au fruits

Détails

Domaine : Domaine d'Augeron
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Appellation : IGP Landes - Sables Fauves
Nom du Vigneron : David Perri

Caractéristiques

Terroir : Sables Fauves
Cépage : Gros Manseng : 70% et Petit Manseng 30%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée

Dégustation

Robe : Clair
Nez : Aromatique
Bouche : Bien structuré, gras avec un taux de sucre volontairement
Finale : Agréable et sucré
Garde : 3 ans
Température de service : 11°

HISTOIRE DU DOMAINE

Un projet c'est comme cela que je qualifierai mon envie de devenir vigneron ! Loin des clichés, l'appel de la terre a toujours été présent dans mes gènes.Des études scientifiques axées sur la production agricole ont été l'élément déclencheur.Produire ! Faire naître de la terre ces fruits que l'on va pouvoir transformer en quelque chose qui sera un peu le reflet de l'âme du producteur ! Et quoi de plus adapté que le métier de vigneron qui en plus du plaisir de cultiver et vinifier, renferme tout ce que j'aime : la convivialité et la plaisir de partager!Aujourd'hui ce sont 20ha à remembrer, des bâtisses à sauvegarder et à rénover: le plus beau des projets.Des vins blancs et rosés sur le fruit et la fraicheur, dont le bruit du bouchon qui saute est gage de partage en toute simplicité Des vins rouges issus du cépage Malbec dont le fruit et la fraicheur promettent le plus gourmand des plaisirs.Enfin, la localisation idéale du domaine, en plein cœur du Bas Armagnac Landais et de ses fameux sables fauves permet d'accéder à des eaux de vies élégantes et raffinées .le bonheur existe!

Plaisirs du vin
Saint-Jean-de-Luz