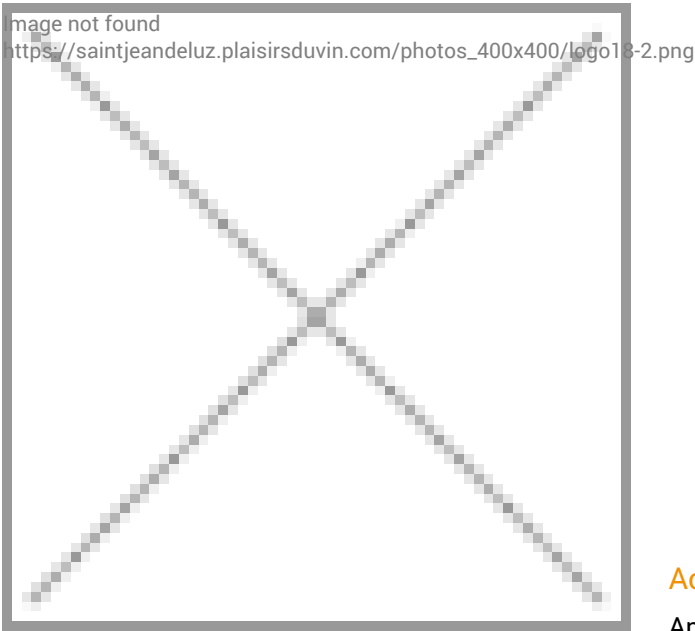


DOMAINE D' AUGERON



Accords mets et vins
Apéritif, poissons grillés, fruits de mer

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Sables Fauves
Cépage : Colombar 50% - Gros Manseng 40% et Ugni blanc 10%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Elevage : Cuves inox

Dégustation

Robe : Transparente
Nez : Aromatique
Bouche : Sec, fruité et gras
Finale : Rafraîchissante et persistante
Garde : 2 ans
Température de service : 10°

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 fraîcheur, 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 fraîcheur 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!

