# La Côte d'Heux Gascogne Domaine Chiroulet



Prix: 12,65 €

Catégories: Côtes de Gascogne, Tous nos vins, Vins Blancs secs

Mots-clés: Blanc sec, Gascogne blanc

Page: https://www.avs-sa.be/produit/la-cote-d-heux/

#### En résumé

La Côte d'Heux est un blanc puissant, une très belle expression du Gros Manseng, un vin qui a de la personnalité.

Elevé en cuves de bois sur ses lies, il se voue à la table, sur des plats épicés ou une classique volaille à la crème. Une aubaine : il vieillit très bien.

### Description

Avec l'entrée :

Noix de Saint-Jacques au beurre, coquilles de petits gris, <u>Chaussons garnis de</u> <u>poisson poché et poireau sauce citronnée</u>, ...

Avec le plat :

Foie gras juste chaud sur toast au pain d'épice, suprême de caille et foie fras poêlé, parmentier de canard confit ; certains plats indiens peu épicés ; pâté normand ; turbotin ou lotte aux petits légumes sauce crémée à l'orange, escalope de lotte sauce légèrement vanillée ; tourte aux poireaux, quiche lorraine.

Avec le Fromage:

Fromage à pâte molle, coup de cœur pour le Musnter ; fromage de Méan, ...

#### **Attributs**

- Dimensions: ND

- Poids: 1.3 kg

- Pays: France

- Nom du domaine: Domaine Chiroulet

- Région viticole: Gascogne

- Appellation: Vin de Pays des Côtes de Gascogne

- Millésime: 2019

- Catégorie: Vin tranquille

- Type & couleur: Vin blanc sec

- Cépage(s): 100% Gros Manseng

- Œil: Jaune pâle

- Nez: floral, menthe poivrée

- Bouche: Fruité en attaque, rondeur, gras, pointe d'acidité en rétro-olfaction, s'épanouit en une expressive longueur fruitée.

- Garde: 3 à 4 ans

- Servir à température: 12°

- Terroir: Au milieu de la Côte d'Heux sur sol calcaire, côté sud

- Type de vinification: Grande maturité des raisins jusqu'en octobre
- Elevage: Elevage sur lies fines durant 10 mois avec bâtonnages réguliers.

## Galerie photos

