

## Terres Blanches IGP Côtes de Gascogne Domaine Chiroulet



Prix: 10,40 €

**Catégories:** [Côtes de Gascogne](#), [Tous nos vins](#), [Vins Blancs secs](#)

**Mots-clés:** [Cru gascon blanc](#), [IGP Côtes de Gascogne](#), [Vin blanc sec](#)

**Page:** <https://www.avs-sa.be/produit/terres-blanches/>

### En résumé

Ce vin cristallin s'exprime sur un nez de fleurs d'acacia avec des arômes de pêches et une finale minérale et rafraîchissante.

### Description

Avec l'entrée :

Fricassée de Saint Jacques au Floc de Gascogne blanc, darnes de saumon grillées, pamplemousse au crabe, Cassolette de scampis sur lit de chicons sauce Boursin aillé, ...

Avec le plat :

Choucroute ( + ou - grasse ), pâté aux chicons, andouillettes, rillettes, Jambon sec, salade de ramiers au Floc blanc, mignon de veau au citron vert, poulet au basilic, ...

Avec le fromages:

Tomme de chèvre de Méan, salers, Pyrénées brebis.

## Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Gascogne
- Nom du domaine: Domaine Chiroulet
- Type & couleur: Vin blanc sec
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: Vin de Pays des Côtes de Gascogne
- Millésime: 2020
- Cépage(s): 50% Gros Manseng - 10% Ugni blanc - 40% Sauvignon
- Terroir: Calcaire et argiles blanches
- Œil: Jaune et reflets verts
- Nez: Fleurs d'acacia
- Bouche: Bouche parfumée rappelant le nez avec une acidité fraîche terminant sur un beau gras. Longueur sur fruité de pêches sauvages et fraîche minéralité
- Degré en alcool: 12.5°
- Garde: 2 à 3 ans
- Type de vinification: Récolte à maturité aromatique pour l'acidité et la fraîcheur
- Elevage: Cuve

## Galerie photos

