

## Villa Brichot Tegula IGP Gascogne Blanc



Prix: 8,10 € - 8,65 €

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

**Mots-clés:** [Blanc sec](#), [Blanc sec aromatique](#), [Gascogne blanc](#)

**Page:** <https://www.avs-sa.be/produit/villa-brichot-tegula-igp-gascogne-blanc/>

### Variantes

- Villa Brichot Tegula IGP Gascogne Blanc - 12 bouteilles et plus ()
- Villa Brichot Tegula IGP Gascogne Blanc - Moins de 12 bouteilles ()

### En résumé

La Famille Fezas, Domaine Chiroulet, établie en terroir gascon, est également propriétaire du Domaine Villa Brichot. Elle y produit ce joli vin blanc sec et aromatique qui s'exprime grâce à une minéralité rafraîchissante très prononcée, avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Un très beau vin de soif, désaltérant.

## Description

### **Villa Brichot Tegula blanc IGP Gascogne]**

La Famille Fezas, Domaine Chiroulet en terroir gascon, est également propriétaire du Domaine Villa Brichot.

Elle y produit ce joli vin blanc sec et aromatique qui s'exprime grâce à une minéralité rafraîchissante très prononcée, avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Un très beau vin de soif, désaltérant.

### **Dégustation :] Œil : ]**

Jaune pâle.

### **Nez : ]**

Arôme de fruits exotiques, agrumes ; pamplemousse, citron, abricot, lichée, noyaux.

### **Bouche :]**

Fruité très aromatique avec une acidité citrique vive et fraîche.

### **À l'apéritif :]**

Très rafraîchissant, très aromatique.

### **Avec une entrée :]**

Jambon cru, gésiers de canard confits sur salade de roquettes, magret de canard farci de foie gras au porto, escalope de foie gras poêlée.

### **Avec le plat :]**

Moules (froides ou chaudes), Vraiment bien avec la tartiflette, les fondues au fromage.

### **Avec le fromage :]**

Fromages de la Ferrière de Méan : Cabricharme, Tomme de Chèvre, Petit Paradis, Bruzy et Charmois.

## Attributs

- Pays: France

- Région viticole: Gascogne
- Nom du domaine: Villa Brichot
- Type & couleur: Vin blanc sec
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: Cru Gascon
- Millésime: 2021, 2022
- Cépage(s): Colombard, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc
- Terroir: Le vignoble est planté sur une surface de 7 ha, plateau calcaire, terrain pierreux appelé Peyrusquet garant des arômes et de la minéralité du vin
- Degré en alcool: 11,5 % vol
- Servir à température: 8 à 10 ° C
- Elevage: 3 mois en cuve inox
- Tarif quantité: 12 bouteilles et plus, Moins de 12 bouteilles

## Galerie photos

