

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.avss-a.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 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, litché, 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 Fermière 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

