

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, [Chaussons garnis de poisson poché et poireau sauce citronnée](#), ...

Avec le plat :

Foie gras juste chaud sur toast au pain d'épice, suprême de caille et foie gras 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

