

Laballe Demoiselle 2022

Côtes de Gascogne IGP - Sud-Ouest - Frankrijk



domein

Domaine Laballe, in het hart van de Bas-Armagnac, is in familiebezit sinds 1820. Vandaag runt de jonge Cyril Laudet (8ste generatie!) het domein. Vader gaf les oenologie in Bordeaux en grootvader is nog régisseur geweest op Château Beychevelle. Naast de armagnacs worden ook een reeks wijnen gemaakt. De wijngaard is 26 ha groot.

<http://www.laballe.fr>

omschrijving

Fruitige en lichtzoete wijn. Helder witgeel, aromatisch (vooral exotisch fruit) met minerale toetsen, levendig fris in de mond waardoor de mooie molligheid perfect in evenwicht is.

wijngaard

Aangeplant op een zand-leembodem met zacht glooiende helling, typisch voor de Landes.

kelder

Na een ontsteling wordt een koude schilweking toegepast, om een maximale hoeveelheid aromastoffen uit de schil te kunnen halen. Na de débouillage (wegnemen van het bezinksel), gist de most bij een gecontroleerde lage temperatuur in inox. De gisting wordt stopgezet door afkoeling voor de wijn volledig is uitgist, zo houdt men wat restsuiker over. Daarna heeft nog een rijping 'sur lie' plaats van drie maanden.

druivensoorten

gros manseng: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, desserts met fruit, blauwschimmelkaas,

analyse

alcohol: **11% Vol.**

Restsuikers: **47 g/l**