

NOTRE SÉLECTION DE CÔTES DE GASCOGNE POUR ACCOMPAGNER L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS

Le vignoble des Côtes de Gascogne, au cœur du Sud-Ouest est réputé pour ses vins blancs frais, fruités à prix doux. Leurs notes d'agrumes et de fruits exotiques sont appréciées dès les premiers instants du printemps, de l'apéritif au dessert. La fraîcheur et l'intensité aromatique des blancs gascons s'expriment notamment grâce aux nuits fraîches qui bercent la Gascogne et à la pratique de vendanges nocturnes, qui préservent les précurseurs d'arômes.

Les deux cuvées, ci-dessous, millésimées 2021 sont disponibles sur demande à la dégustation ou en visuel HD.



IGP CÔTES DE GASCOGNE
DOMAINE SAINT-LANNES

Cuvée : Signature

Cépages : Colombard, Gros Manseng et Ugni-Blanc

Prix départ cave : 5,60 euros

Où le trouver : cavistes, CHR

À savourer à l'apéritif, avec des tapas, des fruits de mers ou du poisson grillé



IGP CÔTES DE GASCOGNE
PLAIMONT

Cuvée : Elia

Cépage : Colombard

Prix départ cave : 7,60 euros

Où le trouver : cavistes, CHR, GD, vente en ligne

À savourer à l'apéritif, avec une salade ou du poisson grillé, ou des plats asiatiques, ou avec un dessert un cheesecake au citron par exemple

LES CÔTES DE GASCOGNE

C'est l'histoire d'un vignoble qui vouait depuis tout temps son activité à la production de l'Armagnac, et qui voilà 40 ans, eut le courage de diversifier sa production, la reconversion se mit alors en ordre de marche.

Il n'a pas fallu plus de temps aux vins Côtes de Gascogne pour se tailler une part considérable sur le marché international des vins blancs. Principalement en Europe du Nord (Allemagne, Royaume Uni, Pays, Bas, Belgique...) où le Gascogne jouit d'une belle reconnaissance, sa fraîcheur et son fruité exaltant les consommateurs, propulsant ainsi les Côtes de Gascogne comme l'un des vins blancs français les plus exportés à travers le monde aujourd'hui.

L'identité et la typicité des Côtes de Gascogne se dessinent au travers de vins d'assemblage en s'appuyant sur des cépages traditionnels en tête desquels les incontournables COLOMBARD et GROS MANSENG. Les blancs sont vifs, fruités et légers, c'est la recherche constante du croquant du raisin frais qui marque la signature des Gascogne !