Jardins de Gascogne Blanc, IGP de Gascogne,



L'appellation s'étend sur des coteaux idéalement exposés entre les Pyrénées et l'océan. C'est le pays de l'Armagnac dont les Jardins évoquent la fraîcheur, la naturalité et la convivialité tout comme ce vin.

Origine: Le vignoble s'étend autour de Condom, là où se trouve la cave hypermoderne géré par Cédric Garzuel. Cédric porte haut les couleurs des Côtes de Gascogne, « des vins modernes, fruités, toniques et originaux et vous verrez ce que ce modeste vin peut apporter comme plaisir, d'ailleurs, les Jardins de Gascogne évoquent à la fraîcheur, la naturalité et la convivialité, typique des vins de cette région. Il y règle un climat océanique tempéré avec des étés chauds, des sols argilo-calcaires et limono-argileux offrant un bon drainage. Le relief doux et les bonnes expositions favorisent une maturation optimale des raisins.

Encépagement: 50% colombard & 50% ugni blanc

Vinification: Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes puis vinifiés séparément. Macération pelliculaire de 2 à 8 heures sur le cépage Colombard exclusivement. Extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux et réincorporation ponctuelle des meilleurs moûts de presse pour apporter du gras. Débourbage rigoureux. La température de fermentation alcoolique est régulée entre 18 et 19°C pour exprimer le potentiel aromatique du cépage Colombard et maintenue à 16-17°C pour l'ugni-blanc. Absence de fermentation malolactique. L'élevage en cuve inox à basse température a pour objectif de préserver le potentiel aromatique et la vivacité naturelle de cette cuvée.

Dégustation: Nez frais et élégant, marqué de fruits jaunes et relevé de notes d'agrumes (pomelo). La bouche, nerveuse et équilibrée, reprend les arômes du nez avec une touche florale et une finale digeste.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Un plaisir dès l'apéritif. Cette cuvée sera le compagnon idéal de tous les fruits de mer et poissons grillés!

- Pamplemousse au crabe
- ...