

Domaine Laffitte Gros Manseng-Petit Manseng Cotes de Gascogne

Домён Лаффитт Гро Мансанг – Пти Мансанг Кот де Гасконь, белое сладкое

Страна: Франция

Регион: Арманьяк, Кот де Гасконь

Производитель: E. Guigal

Крепость: 11,5 % об.

Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали.

Сорт винограда: Гро Мансанг, Пти Мансанг

Цвет: светло-соломенный

Аромат: выразительный, богатый, изобилует оттенками медовой дыни, белых цветов, цукатов, джема из цитрусовых и спелых садовых фруктов

Вкус: округлый, со сбалансированной сладостью и кислотностью, шелковистой текстурой, оттенками липового меда и запеченной груши в невероятно долгом послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: подавать на аперитив или в качестве сопровождения к абрикосовому пирогу, фруктовым салатам, козьему сыру, острым и сладким закускам

Семья LAFFITTE живет в Гаскони со времен Средневековья. В ратуше Айзье хранятся архивы, содержащие упоминания о семье, начиная с 15 века. Сейчас в семье впервые управляют всеми процессами два брата – Christophe и Sébastien.

Традиционно хозяйство производило арманьяк. Производством вина занялись родители Кристофа и Сибастьена, а сыновья продолжили их дело, увеличили площадь виноградников с 18 до 120 га и разработали 2 линейки вин: «Le Petit Gascoûn» и «Domaine Laffitte».

На яркой и запоминающейся этикетке «Domaine Laffitte» представлены радостные и веселые гуси. Один гусь – как Себастьян – большой, сильный и выносливый, второй – как Кристоф – поменьше, но умный, и также очень важный. Работая в тандеме, каждый играет свою роль, и вместе они мчатся вперед.

