

INFO

Vinens Navn: La Valse des Manseng Blanc

Producent: Domaine Horgelus

Område/Land: Côtes du Gascogne - Frankrig

Dru(e)r: Gros Manseng (50%), Petit-Manseng (40%), Sauvignon Blanc (10%)

Vinfremstilling: Efter høst og presning gærer hver druetype separat på ståltanke og efterflg. lagring sur-lie i 6 måneder for Gros Manseng andelens vedkommende. Petit Manseng lagrer efter alkoholisk gæring sur-lie på barriques.

Jordbundsforhold: Primært ler.

Ha. udbytte: 45 hl pr. ha.

Alkohol: 13%

Producentens web: www.domaine-horgelus.com

Yderligere information:

Domaine Horgelus blev oprettet i 1978 af Joseph Le Menn og omfatter i dag 66 ha med vinstokke. Domænet ligger på solrige bjergskråninger nær byen Montreal de Gers i Gascogne, i det sydvestlige Frankrig.

På domænet gør man meget for at undgå enhver form for oxidering fra most og vin, og druerne høstes derfor mellem kl. 3 om morgenen og kl. 11 om formiddagen, hvor det er køligst, hvilket er med til at bevare mest mulig aroma og friskhed.

