



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Région
Sous-Région

Viticulteur
Agriculture

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide

Poisson, Fruits de mer

Viande blanche, Volaille

Viande rouge, Gibier

Plat principal

Fromage

Dessert

IGP Côtes de Gascogne - Moelleux
Moelleux
Domaine de Laxé

Sud-Ouest
/

Récoltant
En conversion biologique

100% Gros Manseng
nc
Traditionnelle
nc

12,5 %
1 à 2 ans
9°C

Jaune pâle
Fruits confits, acidité
Souple
Peu

Biscuits salés
Foie gras
Huîtres du bassin d'Arcachon
Filets mignons de porc à l'orange
/
Friture de truite
Bleu de Bresse
Churros