Domaine Guillaman – Côtes de Gascogne, Sud-Ouest

Le domaine de Guillaman est une exploitation familiale en Gascogne qui appartient à la famille Ferret depuis 6 générations. L'origine du domaine remonte à 1626 comme ferme du couvent des Ursulines de Gondrin. Dominique, vigneron, passionné et autodidacte, pris en charge le management du domaine très jeune et décida de s'orienter vers la vinification de vins de qualités. Leur vignoble s'étend sur 102 hectares, bénéficiant de la richesse du sol typiquement Gascon.

Agriculture raisonnée

Cépages : 75% Colombard et 25% d'Ugni Blanc, Gros Manseng, Chardonnay et Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire blanc

Vinification : Le chai est entièrement thermorégulé, toutes les étapes de la vinification à la mise en bouteille sont réalisées à l'abri de l'oxygène et à basse température afin de préserver le maximum d'arômes. De même que pour éviter l'oxydation et préserver les précurseurs naturels d'arômes de leur vin, **ils y ajoutent le minimum possible de sulfites**

Dégustation : Nez très aromatique, avec beaucoup de fruit (pamplemousse, pêche blanche, mangue et fruit de la passion), la bouche est fraîche et gourmande avec du fruit, toujours du fruit !

Accords : Un vin plaisir à partager à l'apéritif, qui se marie avec de nombreux plats et ravit de nombreux palais, sur une charcuterie, sur des poissons, crustacés, salades mais aussi idéal sur une raclette.

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

Fiche Technique Guillaman Blanc