



## Les Chais Saint Laurent

Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



### Domaine de Ouardère « Cuvée des Filles » gros manseng

**Appellation :** COTES DE GASCOGNE ipp

---

**Cépage :** Gros Manseng

---

**Région :** Gascogne

---

**Vinification :** Vinification Vinification classique en cuves inox termo régulées.

---

**Garde :** Servir Servir autour de 10-12 C° A déguster dès maintenant. Peut-être conservé 3 à 4 ans.

---

**Dégustation :** Œil Robe brillante, jaune dorée au reflets limpides. Nez Du fruit du fruit et encore du fruit... arômes de fruits à chair blanche. Bouche Légèrement moelleux, légèrement sucré, dévoilant de beaux arômes de vanille. Nous retrouvons également des arômes de fruits confits. L'équilibre parfait entre acidité et sucre.

---

**Accords :** Cette fois-ci vous pouvez le boire à l'apéritif avec un bon foie gras et surtout n'oubliez pas d'inviter quelques copines. Vous l'apprécierez également avec un dessert à base de fruit. Pour les puristes vous pourrez également l'accompagner avec un fromage de caractère, un Bleu de Stilton ou un Roquefort par exemple.

---

**Producteur :** Le Domaine de Ouardère s'étend dans les collines de l'Armagnac où la famille Loss cultive la vigne depuis six générations. Actuellement Josiane et Didier Loss travaillent ensemble avec leur fille Muriel sur le Domaine et continuent de tendre vers la qualité, avec notamment des renouvellements d'encépagement ou des élevages progressifs en fût. Le Domaine représente 60ha, avec toute la gamme des produits de la région, Armagnac, de Floc de Gascogne, vins rouges, rosés et blancs.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine

Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10

[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)