



F A M I L L E  
**LAPLACE**



# Le Vilain Petit Canard

**VIN DE FRANCE**

## CÉPAGES

90% Gros manseng 10% Petit manseng

## ÉLEVAGE

Les raisins sont déposés dans le pressoir pneumatique dès leur arrivée à la cave. Le débordage est réalisé après un repos au froid de 48 heures. La fermentation se déroule sous contrôle des températures. Le bâtonnage est systématiquement réalisé ; l'élevage dure 4 mois.

## VINIFICATION

Les vignes font l'objet de soins constants pour préserver l'état sanitaire des raisins. une macération homogène et garantir l'expression aromatique de chaque cépage. Le bâtonnage est systématiquement réalisé.

## DÉGUSTATION

Son expression aromatique particulière explore les territoires des fruits exotiques : ananas, mangue, pamplemousse...

La bouche est ample avec une finale longue et expressive.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

[www.famillelaplace.com](http://www.famillelaplace.com) 05 59 04 08 30 [contact@famillelaplace.com](mailto:contact@famillelaplace.com)