



Domaine de
Lacoste

Jamais Faire Semblant

Blanc sec vinifié et élevé en fût de chêne

Vignoble

- **Sol** : Argilo-limoneux
- **Surface** : 0.5 ha
- **Situation & exposition** : Est / Ouest
- **Age moyen** : 20 ans

Vignes & Culture

- **Mode de conduite général** :
enherbement inter- rang et désherbage
mécanique sous le rang
- **Taille** : Guyot simple

Vendanges

- **Récolte** : mécanique
- **Rendement** : 30 hl/ha

Vinification

- **Cuverie** : fût de chêne
- **Fermentation** : pressurage pneumatique
débouillage à froid, fermentation basse
température
- **Elevage** sur lies en barrique 6 mois

Dégustation

- **Œil** : doré pâle
- **Nez** : Fruits blancs, brioché.
- **Bouche** : Ample et fraîche. Des notes
d'agrumes.

Evolution

Intéressant en ce moment, potentiel de garde
de 5 ans.

Appellation : IGP Côtes du Lot
Cépage(s) : 100% Chardonnay
Millésime : 2018
TAVP : 12,5%vol.



Gastronomie

Accompagnera parfaitement :
Poissons, viandes blanches en
sauce, fromages ...

Domaine de
Lacoste

