

INFO

Vinens Navn: Horgelus Le Bal Des Papillons

Producent: Domaine Horgelus

Område/Land: Côtes du Gascogne - Frankrig

Drue(r): Gros Manseng (60%), Petit Manseng (40%)

Vinfremstilling: Gæring og lagring på ståltanke.

Jordbundsforhold: Ler iblandet kisel.

Ha. udbytte: 55 hl pr. ha.

Alkohol: 11,5%

Producentens web: www.domaine-horgelus.com

Yderligere information:

Domaine Horgelus er beliggende på de solrige bjergskråninger i Gascogne. Området har vist sig som en af de mest lovende franske appellationer, på grund af den stigende kvalitet på vinene. Denne udvikling startede i 1980'erne og har virkelig slået igennem i 1990'erne, med produktion af friske og aromatiske vine.

Domaine Horgelus blev grundlagt i 1978 af Joseph Le Menn. Han blev tiltrukket af charmen ved Gascognes gastronomi og levevis. Nu dækker vingården 66 hektar vinmarker og mere end 30 hektar skov og eng.

Domaine Horgelus drives nu af Yoan Le Menn (Joseph's søn). Yoan tilhører den unge generation af ønologer, der udmærker sig ved at kombinere nytænkning og tradition. En væsentlig opgave er bevarelsen af aromaen ved at begrænse alle former for oxidation af mosten og vinene. Af denne grund høstes druerne tidligt om morgenen - fra 03.00 til 11.00 - med henblik på at drage fordel af køligheden. Frugtagtig smag og friskhed er kendetegnende for vinene fra Domaine Horgelus.

