



CHARDONNAY

LES INCONTOURNABLES



BLANC SEC - 2025
IGP CÔTES DE GASCOGNE

TERROIR
Sols sablos-limoneux et argiles
(Sables Fauves)

CÉPAGE
100% Chardonnay

DEGRÉS
12 % Vol. Alc.

VINIFICATION
Égrappage
Élevage sur lies 3 mois avec
30% de passage sous bois

TEMPS DE GARDE
1 à 3 ans

*“ Un chardonnay
classique, floral et brioché,
qui sait toujours se faire
remarquer. ”*

ROBE
Jaune pâle limpide, avec de
légers reflets dorés ou grisés.

NEZ
Bouquet floral (chèvrefeuille,
muguet, aubépine) et quelques
notes pâtisseries. Aromatique
fraîche et intense.

BOUCHE
Attaque florale sur la fleur de
tilleul, milieu de bouche ample,
gras et volumineux. Finale
pâtissière légèrement briochée.

ACCORDS
Poissons gras ou fumés
Fruits de mer et coquillages
Viandes blanches en sauce
Ceviche, tartare de poissons
Fromages à pâte molle (Brie,
Chaource).

SERVICE
11-12°C



SABLES FAUVES

LES LANDAIS



BLANC - 2024
IGP LANDES

TERROIR
Sols sablos-limoneux et argiles
(Sables Fauves)

CÉPAGES
60 % Colombard
30 % Gros Manseng
10 % Sauvignon

DEGRÉS
12% Vol. Alc.

VINIFICATION
Égrappage
Élevage sur lies 3 mois

TEMPS DE GARDE
1 à 3 ans

*“ Cuvée historique de
Laballe sur un terroir
unique, il s’invite à toutes
les tables ! ”*

ROBE
Jaune paille claire à légèrement
dorée, limpide et brillante.

NEZ
Frais, expressif, fruité sur les
agrumes et les fruits à chair
blanche. Notes florales.

BOUCHE
Attaque vive et fraîche, portée
par une belle acidité naturelle.
Arômes fruités dominants sur
les agrumes, le zeste de citron,
la poire et la pêche blanche en
milieu de bouche. Structure
équilibrée avec de la matière et
de la tension.

ACCORDS
Fruits de mer & coquillages
Poissons grillés
Sashimi
Plats iodés ou citronnés
Fromages frais (chèvre/ brebis).

SERVICE
11°C



LALALANDES

LES LANDAIS



BLANC - 2022 IGP LANDES

TERROIR

Sols sablos-limoneux et argiles
(Sables Fauves)

CÉPAGES

90% Gros Manseng
5% Chenin
5% Chardonnay

DEGRÉS

13.5% Vol. Alc.

VINIFICATION

Vendanges égrappées
Fermentation spontanée avec
levures indigènes
Élevage sur lies 8 mois

TEMPS DE GARDE

3 à 5 ans

*“ Vin en mouvement,
qui danse sur le palais,
surprenant par sa
complexité ”*

ROBE

Robe dorée, brillante, limpide
aux reflets miellés.

NEZ

Plein, gourmand sur les fruits à
coque, les fruits cuits et le citron
confit. Léger végétal (fougère).

BOUCHE

Volumineuse en attaque, sur
l'ananas Victoria et les fruits
confits. Milieu de bouche sur
des notes pâtisseries, l'iode,
des zestes d'orange et
d'aubépine. Légère amertume
en fin de bouche.

ACCORDS

Saint-Jacques
Bar grillé
Viandes blanches en sauce
Cuisine du monde
Plats structurés
Fromages

SERVICE

11-12°C



BLOUGE *(ni blanc, ni rouge)*

LES INNOVANTS



ROUGE & BLANC VIN DE FRANCE



TERROIR

Sols argilo-calcaires et sablo-limono-argileux

CÉPAGES

50% Syrah
50% Chenin

DEGRÉS

11,2% Vol. Alc

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid
Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes

TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans

“ Blanc sur rouge ou rouge sur blanc, avec ce blouge, rien ne bouge! ”

ROBE

Brillante et limpide, d'une couleur cerise, d'intensité légère aux reflets violacés.

NEZ

Les petits fruits rouges et les épices légères se mêlent harmonieusement.

BOUCHE

Attaque vive, marquée par la groseille, la myrtille, le poivre et l'anis. La fraîcheur se révèle dans une texture juteuse, suivie d'une finale acidulée.

ACCORDS

Apéritif (servir frais)
Grillades
Tapas
Salade de poivrons grillés à l'espagnole

SERVICE

14-16°C