

MAISON MANGUIN



Accords mets et vins

Fromage de chèvre frais en nappage et cocktail champagne ou spritz

Détails

Domaine : Manguin
Degrès : 40 %
Contenance : 0,50 L
Région : Avignon
Packaging : carton de 6

Dégustation

Robe : Naturelle du fruit orange clair
Nez : Explosif
Bouche : Toute la palette aromatique du fruit
Finale : Légère amertume typique du fruit.

HISTOIRE DU DOMAINE

Entre le palais des papes d'Avignon et la Tour Philippe Le Bel de Villeneuve Lez Avignon, que réunissait au 14e siècle le célèbre pont d'Avignon de ses 21 arches, la Barthelasse est la plus vaste île fluviale d'Europe au terroir de sable et de limons, balayée par le mistral, propice à la culture de fruits d'exception, gorgés du soleil de Provence. C'est là, dans les années 40, que Claude Manguin, agronome talentueux, plante et cultive plusieurs dizaines d'hectares de poiriers et de pêchers et fournit en fruits les épiceries fines les plus réputées, dont FAUCHON. En 1957, les alambics charentais commenceront à distiller les fruits et "La Poire Manguin" deviendra l'eau de vie fleuron de la maison présente sur les plus belles tables de France et d'ailleurs. Depuis 2011, Béatrice et Emmanuel Hanquiez, nouveaux propriétaires, animés par la passion de la quintessence, perpétuent le savoir-faire de la maison et créent des spiritueux d'excellence.