

DOMAINE DE MISELLE

ROUGE

2010

Situés au cœur de la Gascogne dans le pays du "Bas-Armagnac", les 28 ha de vignes du Domaine, regroupés autour des chais de vinification, s'étendent sur des coteaux aux sols sablo-limoneux dits sables fauves, typiques de la région.

Ce terroir, très favorable à l'implantation de cépages blancs, donne naissance à des vins de Côtes de Gascogne racés, élégants, plein de fraîcheur et de vivacité.

DÉGUSTATION

Robe

Robe profonde, couleur rubis aux reflets violacés.

Nez

Nez très pur, racé, dévoilant des arômes de fruits rouges, framboise, mûre rehaussés d'une légère note toastée bien intégrée.

Bouche

La bouche ample, soyeuse et équilibrée offre un fruité éclatant. Un vin très agréable.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, après dégustation des baies, lorsque les températures extérieures sont basses, afin de préserver la vivacité des arômes et en anticipation des opérations pré-fermentaires.

A la cave, la vendange, constamment protégée de l'oxydation, suit un processus de vinification traditionnel :

- Stabulation pré-fermentaire à froid pendant 3 jours
- Fermentation à température moyenne
- Pressurage pneumatique



DONNÉES ESSENTIELLES

PAYS : France

APPELLATION : Vin de Pays des Côtes de Gascogne

COMMUNE : Caupenne d'Armagnac

SOLS : Sablo-limoneux

DATE DE RECOLTE : Septembre 2010

ANALYSE DU VIN

Degré : 13.0% vol.

Acidité : 3.5 g/L

pH : 3.78

Sucre : < 2.0 g/L

CÉPAGES : 50% Merlot, 50% Tannat

ELEVAGE : Entre 11 et 12 mois sur lies fines

VIGNERON : Julien Chevallier

PRODUCTION TOTALE : 14 000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : A boire dans les 3 ans.

ACCOMPAGNEMENT : A servir chambré sur des charcuteries, jambons de pays, viandes rouges. Il accompagnera merveilleusement les plats en sauce de l'hiver ou un plateau de fromages.