

DOMAINE DE MISELLE

Famille Chevallier

DOMAINE DE MISELLE BLANC SEC

Situés au cœur de la Gascogne dans le pays du "Bas-Armagnac", les 30 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

Belle robe or pâle aux reflets verts.

Nez

Au nez des arômes d'agrumes, mandarine, pamplemousse.

Bouche

Vin typiquement Gascon, fin, élégant et fruité, avec beaucoup de fraîcheur en bouche, de nervosité et une bonne rondeur qui lui confère une belle impression d'équilibre.

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 :

- Macération pelliculaire
- Pressurage pneumatique
- Débourbage
- Stabulation à froid pendant 8 à 10 jours
- Fermentation à basse température pour conserver la finesse des arômes



DONNÉES ESSENTIELLES

PAYS : France

APPELLATION : IGP Côtes de Gascogne

COMMUNE : Caupenne d'Armagnac

SOLS : Sablo-limoneux

ANALYSE DU VIN

Degré : 11.5% vol.

Acidité : 5.3 g/L

pH : 3.12

Sucre : 5.0 g/L

CÉPAGES : 80% Colombard, 20% Gros Manseng

ELEVAGE : Entre 3 et 6 mois sur lies fines

VIGNERON : Julien Chevallier

PRODUCTION TOTALE : 100 000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : A boire dans les 2 ans.

ACCOMPAGNEMENT : Un excellent apéritif. Il accompagnera aussi les entrées, les crustacés, plats de poisson et viandes blanches. Osez-le avec du fromage à pâte dure, il vous séduira. A servir frais, autour de 10°C.