

DOMAINE DE MISELLE CHARDONNAY

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 jaune pâle aux reflets verts.

Nez

Au nez des arômes floraux, avec des notes de beurre frais.

Bouche

En bouche, après une attaque ronde et fraîche, ses notes boisées très fondues et ses subtiles saveurs fruitées lui donnent à la fois puissance et finesse.

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 :

- 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 : 12.0% vol.
Acidité : 4.0 g/L
pH : 3.29
Sucre : 2.0 g/L

CÉPAGES : 100% Chardonnay

ELEVAGE : Entre 3 et 6 mois sur lies fines

VIGNERON : Julien Chevallier

PRODUCTION TOTALE : 10 000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : A boire dans les 3 ans.

ACCOMPAGNEMENT : A servir frais, autour de 10°C, à l'apéritif, sur les viandes blanches et poissons grillés.