

DOMAINE DE MISELLE

Famille Chevallier

DOMAINE DE MISELLE BAS-ARMAGNAC HORS D'AGE

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 Armagnacs racés et élégants.

DÉGUSTATION

Robe

Belle robe ambrée, agrémentée de légers reflets dorés.

Nez

Le nez est intense, épicé, tout en nuances et complexité. Après agitation se dégagent de superbes notes d'oranges confites et d'épices douces.

Bouche

La bouche est suave, puissante, avec des tannins parfaitement fondus et des notes de pruneau, de figue sèche. La finale, persistante, retient des senteurs pleines de fruit sec, de grillé et de vanille.

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
- Débourage
- Fermentation à basse température pour conserver la finesse des arômes



DONNÉES ESSENTIELLES

PAYS : France

APPELLATION : AOC Bas-Armagnac

COMMUNE : Caupenne d'Armagnac

SOLS : Sablo-limoneux

DEGRÉ : 42.0% vol.

CÉPAGES : 100% Ugni Blanc

ELEVAGE : 20 ans en barriques

ACCOMPAGNEMENT : C'est à la fin d'un bon repas qu'il vous révélera toutes ses qualités. Il pourra aussi être très utile en apéritif pour l'élaboration de nombreux cocktails.