

DOMAINE DE MISELLE SYRAH ROSÉ

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 brillante, d'intensité moyenne, avec des reflets orangés.

Nez

Il s'ouvre sur des notes résolument fruitées : fraise, grenade, framboise.

Bouche

La bouche intense vient confirmer cette palette aromatique (fraise, fruits confits) avec une légère finale épicée qui le rend encore plus savoureux. Très bon équilibre fraîcheur, rondeur.

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
- 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 : 4.10 g/L
pH : 3.34
Sucre : 3.0 g/L

CÉPAGES : 100% Syrah

ELEVAGE : Entre 5 et 6 mois sur lies fines

VIGNERON : Julien Chevallier

PRODUCTION TOTALE : 15 000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : A boire dans les 2 ans.

ACCOMPAGNEMENT : A servir frais, autour de 10°C, sur des grillades, une paëlla. Il vous enchantera sur tous les plats à base de légumes d'été ou légèrement épicés tel que tagine, sauté d'agneau à l'ail, poulets aux olives, ravioles, tourtes à la tomate, poissons grillés aux herbes.