

## DOMAINE DE MISELLE

### BLANC SEC

2019

*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

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
- Débourage
- Stabulation à froid pendant 8 à 10 jours
- Fermentation à basse température pour conserver la finesse des arômes

#### RÉCOMPENSES



#### DONNÉES ESSENTIELLES

**PAYS** : France

**APPELLATION** : IGP Côtes de Gascogne

**COMMUNE** : Caupenne d'Armagnac

**SOLS** : Sablo-limoneux

**DATE DE RECOLTE** : Septembre 2019

##### ANALYSE DU VIN

Degré : 11.5% vol.  
Acidité : 5.9 g/L  
pH : 3.28  
Sucre : 6.5 g/L

**CÉPAGES** : 80% Colombard, 20% Gros Manseng

**ELEVAGE** : Entre 3 et 6 mois sur lies fines

**VIGNERON** : Julien Chevallier

**PRODUCTION TOTALE** : 107 000 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.