

## DOMAINE DE MISELLE

### CHARDONNAY

2018

*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 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
- 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 2018

##### ANALYSE DU VIN

Degré : 12.0% vol.  
Acidité : 4.60 g/L  
pH : 3.38  
Sucre : 6.0 g/L

**CÉPAGES** : 100% Chardonnay

**ELEVAGE** : Entre 6 et 9 mois sur lies fines

**VIGNERON** : Julien Chevallier

**PRODUCTION TOTALE** : 7 000 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.