

## DOMAINE DE MISELLE

### ROUGE

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

Robe profonde, couleur rubis aux reflets violacés.

##### Nez

Nez très pur, racé, dévoilant des arômes de fruits rouges, framboise, mûre rehaussés d'une légère note toastée bien intégrée.

##### Bouche

La bouche ample, soyeuse et équilibrée offre un fruité éclatant. Un vin très agréable.

#### 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 :

- Stabulation pré-fermentaire à froid pendant 3 jours
- Fermentation à température moyenne
- Pressurage pneumatique



#### 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 : 12.5% vol.

Acidité : 3.3 g/L

pH : 3.70

Sucre : < 2.0 g/L

**CÉPAGES** : 50% Merlot, 50% Tannat

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

**VIGNERON** : Julien Chevallier

**PRODUCTION TOTALE** : 15 000 bouteilles

**POTENTIEL DE GARDE** : A boire dans les 3 ans.

**ACCOMPAGNEMENT** : A servir chambré sur des charcuteries, jambons de pays, viandes rouges. Il accompagnera merveilleusement les plats en sauce de l'hiver ou un plateau de fromages.