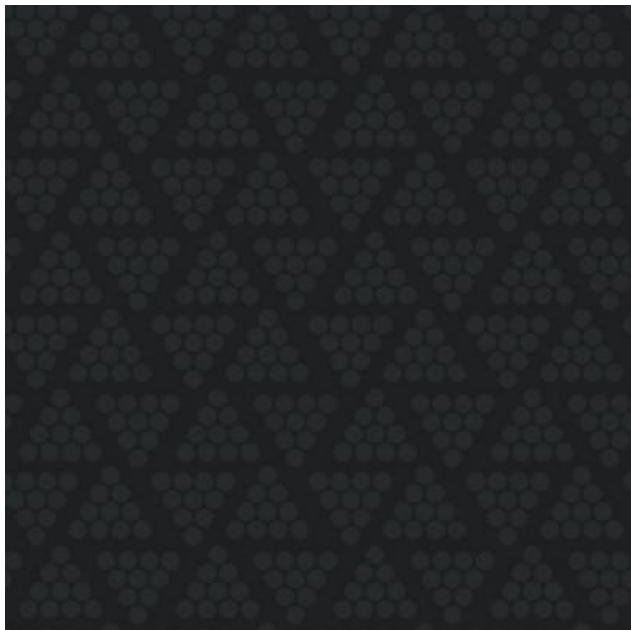


CHIROULET



Accords mets et vins

Avec des fruits de mer et plats à base de poisson principalement

Détails

Domaine : Chiroulet
Effervescent : Non
Millesime : 2019
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Colombard
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Caractéristiques

Terroir : Calcaires et argiles blanches
Cépage : 55% colombard 30% ugni blanc et 15% sauvignon
Vendange : Manuelles
Viticulture : Conventionnelle
Vinification : Fermentation à basse température
Elevage : Sur lies fines avec bâtonnages

Dégustation

Robe : Limpide et brillante
Nez : Fleur d'accacias et de pêches sauvages
Bouche : Arômes d'agrumes et de fruits exotiques
Garde : 5 ans
Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 150 ans, cinq générations œuvrent à la pérennité du domaine. En 1993, Philippe Fezas, ingénieur agricole et œnologue, a pris le relais. Le domaine Chiroulet, situé sur les plus hauts coteaux de la Gascogne, au nord du Gers, profite d'une exposition plein sud, balayé par les vents, idéale pour cueillir des raisins mûrs et sains. Sur un vignoble de 45 hectares, Chiroulet est l'un des rares terroirs français où l'on produit des crus qui vous accompagnent de l'apéritif au digestif. A l'apéritif, vous dégusterez un floc de Gascogne bien frais ou, pourquoi pas, notre vin blanc moelleux "Soleil d'automne". Au cours du repas, nos vins blancs secs et rouges de garde accompagneront parfaitement vos entrées et plats.

