

LA CÔTE D'HEUX 2018 BLANC

CHIROULET



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin blanc racé est le résultat de l'exploration permanente de notre terroir de côte.

- Gros manseng 100%

Accords mets et vins

Peut accompagner tout un repas, ou plus particulièrement sur des Saint-Jacques au safran et du poisson en sauce.

Détails

Domaine : Chiroulet
Effervescent : Non
Millesime : 2018
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Conventioneerelle
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Caractéristiques

Terroir : Argile brune à mi-pente
Cépage : 100% gros manseng
Viticulture : Traditionnelle
Vinification : Pressurage direct, macération pelliculaire de 6 à 8 heures et débourbage statique
Elevage : Sur lies fines en cuve bois de chêne avec batonnage régulier et fermentation en cuve bois.

Dégustation

Nez : Notes minérales et de fruits exotiques
Bouche : Fruité et aromatique avec une belle vivacité
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.

