

# DOMAINE DE MISELLE

*Famille Chevallier*

## DOMAINE DE MISELLE BLANC DOUX

*Situés au cœur de la Gascogne dans le pays du "Bas-Armagnac", les 30 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

Superbe robe or clair brillante.

#### Nez

Au nez des arômes floraux et de miel.

#### Bouche

En bouche, après une attaque ronde et fraîche, souple et onctueuse, ses saveurs d'agrumes et notes miellées et réglissées en font un Gascogne élégant et facile à boire. A travers ce vin c'est la Gascogne que l'on découvre.

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés en sur-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



### DONNÉES ESSENTIELLES

**PAYS** : France

**APPELLATION** : IGP Côtes de Gascogne

**COMMUNE** : Caupenne d'Armagnac

**SOLS** : Sablo-limoneux

#### ANALYSE DU VIN

Degré : 12.5% vol.  
Acidité : 3.85 g/L  
pH : 3.70  
Sucre : 60 g/L

**CÉPAGES** : 100% Petit Manseng

**ELEVAGE** : Entre 6 et 10 mois sur lies fines

**VIGNERON** : Julien Chevallier

**PRODUCTION TOTALE** : 20 000 bouteilles

**POTENTIEL DE GARDE** : A boire dans les 4 ans.

**ACCOMPAGNEMENT** : A servir frais, autour de 10°C, à l'apéritif ou en accompagnement de foie gras, fromage de brebis et desserts.