Millesime : 2018

CHIROULET

Accords mets et vins

Viandes rouges, charcuteries et pizzas accompagneront bien ce vin.

Détails

Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Degrès : 12 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Domaine : Chiroulet
Millesime : 2018

Caractéristiques

Terroir : Calcaires et argiles blanches
Cépage : 60% merlot, 25% cabernet franc et 15% tannat
Vendange : Manuelles
Viticulture : Conventionnelle
Vinification : En cuve inox thermorégulées avec macération courtes
Elevage : Sur lies fines avec bâtonnage

Dégustation

Robe : Rubis
Nez : Fruité, sur cassis et groseilles
Bouche : Fruitée, tanin agréable et bien fondu
Garde : 5 ans
Température de service : 15°

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.