

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

histoire

de vin **Rouge**

Les vignes de Chloé



Le vin de Pays des Côtes de Gascogne rouge est issu du cépage Merlot.

"Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets". (Salvador Dali)

l'égrappage

Il est total, ce qui diminue la présence de tannins herbacés dans le vin. Il est suivi d'un foulage.

la cuvaison

10 jours.

la fermentation alcoolique

Elle a lieu dans les cuves inox, avec maîtrise des températures afin de préserver le fruité et la finesse des vins.

la micro oxygénation

Le vin est micro-oxygéné avant et après écoulage ce qui lui donne une structure équilibrée et des tannins enrobés.

la fermentation malo lactique

Elle se fait à la suite de la fermentation alcoolique, dans des cuves ciment.

l'élevage

Au cours de l'élevage, les vins sont soutirés régulièrement.

la filtration

Une légère filtration a lieu au moment de l'embouteillage au mois de Mars.

Notre conseil : La cuvée "Les Vignes de Chloé" accompagne les grillades, volailles, charcuteries, pizzas...
C'est un vin à boire dans sa jeunesse
Température de service : 11° - 12°


DOMAINE
Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - www.domaine-sergent.com

