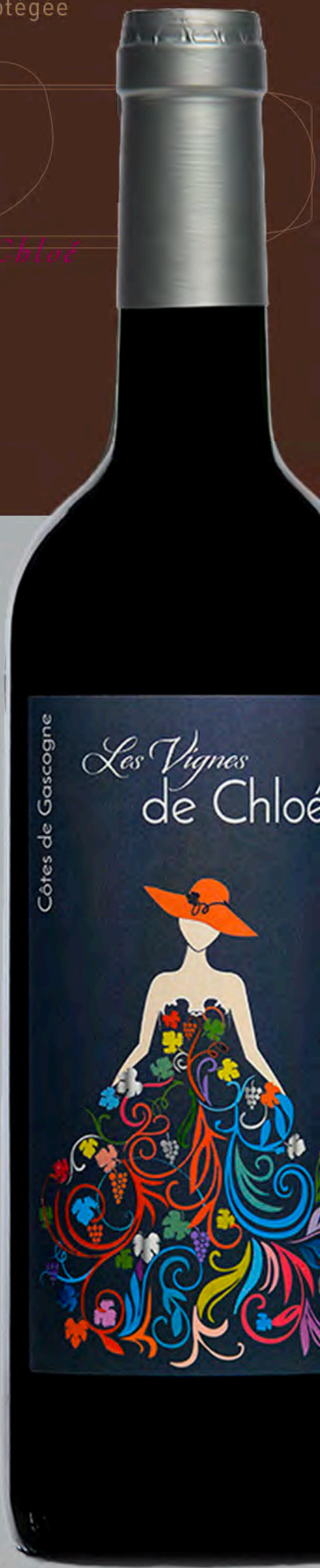
Côtes de Gascogne Indication Géographique Protégée

histoire de vin Rouge

Les vignes de Chloé



Ce 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 tanins 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.

le soutirage

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. A l'aération, il libère des arômes de fruits rouges tels que la framboise et le cassis. Ces mêmes senteurs s'expriment aussi au palais, l'attaque est souple, les saveurs sont douces et épicées.

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**