DOMAINE Sergent

histoire de vin

Vin de Pays des Côtes de Gascogne
OH CHIC



OH CHIC

Vin de pays des Côtes de Gascogne Blanc Moelleux

Un peu de douceur, un peu de fraîcheur et un joli bouquet d'agrumes !

Ce vin blanc doux est élaboré à partir de Petit Manseng, cultivé au lieu dit "Aux chics", terme gascon qui signifie un peu... Oh Chic, c'est un peu de douceur, un peu de fraîcheur et un joli bouquet d'agrumes !

Tonique et légèrement sucré, OH CHIC est un vin sympathique à partager à l'apéritif.

Sa gourmandise se savoure avec des plats sucrés-salés et son élégance magnifie les fruits frais. Son nez discret se dévoile peu à peu à l'aération avec des notes citronnées et de fleur d'oranger.
Sa bouche est équilibrée, fraîche et un peu sucrée, avec des arômes persistants d'agrumes.

10°C-12°C /Vin convivial à boire jeune et servi frais. Il accompagne les plats sucrés-salés, la cuisine asiatique (porc au caramel, poulet aigre doux), les salades de fruits frais, les crêpes... Il sublimera vos apéritifs !

Les vendanges ...

Elles se font fin Septembre pour privilégier le fruit et la fraîcheur.

Le pressurage ...

Sitôt récoltés, les raisins sont égrappés et foulés, puis mis dans le pressoir pneumatique pour y macérer pendant 12 heures. À la fin de la macération, un maximum de jus de goutte est libéré avant de presser les raisins. Le pressurage est doux et long pour éviter toute oxydation et afin de préserver les arômes.

Le débourbage ...

Le moût est débourbé par le froid.

La fermentation alcoolique ...

Il fermente en cuve thermorégulée) 16-17°C. Quand l'équilibre sucre-alcool est atteint, la fermentation est stoppée à l'aide du froid. La mise en bouteille a lieu début Février.

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON
Tél. +33 (0)5 62 69 74 93 - www.domaine-sergent.com