

# JAVA 2019 ROUGE

CHIROULET



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin charnu et gourmand sur une variation de fruits rouges.

- Merlot 60%
- Cabernet franc 25%
- Tannat 15%

## Accords mets et vins

Viandes rouges, charcuteries et pizzas accompagneront bien ce vin.

## Détails

**Primeur** : non

**Bio** : non

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Chiroulet

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : non

**Millesime** : 2019

**Degrès** : 12 %

**Viticulture** : Conventioneerelle

**Cépages** : Merlot

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Sud-Ouest

**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

## Caractéristiques

**Terroir** : Calcaires et argiles blanches

**Cépage** : 60% merlot, 25% cabernet franc et 15% tannat

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Conventioneerelle

**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.

