

# TERROIR GASCON 2018 ROUGE

CHIROULET



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Cette cuvée présente l'union idéale entre chair de fruits mûrs et puissance des tanins racés.

- Merlot 50%
- Cabernet franc 30%
- Tannat 20%

## Accords mets et vins

Parfait avec des viandes rouges et de fromage affinés

## Détails

**Primeur** : non

**Bio** : non

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Chiroulet

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : non

**Millesime** : 2018

**Degrés** : 12,5 %

**Viticulture** : Conventionnelle

**Cépages** : Merlot

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Sud-Ouest

**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Tannat

**Vendange** : A maturité optimale

**Viticulture** : Traditionnelle

**Vinification** : Fermentation en cuve ciment,

**Elevage** : Sous bois

## Dégustation

**Robe** : Pourpre

**Nez** : Complexe et intense

**Bouche** : Charnue et droite

**Garde** : 7 ans

**Température de service** : 16°

## 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.

