



SAUVIGNON BLANC 2012

• CEPAGE ET LABEL

100% SAUVIGNON BLANC, IGP Côtes de Gascogne

• MILLESIME 2012

Le printemps frais et pluvieux annonçait une année tardive. L'été frais et sec augmentait le retard du cycle végétatif de la vigne et présageait d'une qualité aromatique exceptionnelle. Les vendanges extrêmement clémentes et la superbe qualité des raisins donnent une récolte à l'optimum de maturité et une complexité aromatique dans les vins inégalée.

• ANALYSE

DEGRÉ	12 % vol
ACIDITÉ TOTALE	4,8 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	2,0 g/l

• VIGNOBLE

TERROIR : typique et qualitatif de nature argilo-sableuse appelé sables fauves

DENSITÉ DE PLANTATION : 4400 pieds par ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 10 ans

RENDEMENT : 70hl /ha

• LOCALISATION

Terroir historique de l'Armagnac, le vignoble des Côtes de Gascogne s'étend sur 20000 hectares du Sud des Landes au pied des Pyrénées. Ses côteaux ensoleillés, ses nuits fraîches et ses sols argilo limoneux en font naturellement le meilleur terroir de blanc du Sud de la France.

• ELABORATION

VENDANGE : mécanique avec trieur optique embarqué

VITICULTURE : ébourgeonnage, effeuillage

VINIFICATION : Afin de préserver les arômes les raisins sont récoltés tôt le matin et immédiatement dirigés vers le pressoir INERTYS, équipement de haute technologie permettant de contrôler tout risque d'oxydation pendant la délicate phase de pressurage. Après stabulation à froid et débouillage, les vins fermentent lentement à 16°C.

ELEVAGE : sur lies et bâtonnage avec maîtrise constante des températures.

Créé en 1974 sur un terroir historique, le Domaine de l'Herré étend ses 100 hectares de vignes sur le versant sud d'une ligne de crête offrant un panorama exceptionnel sur les Pyrénées. Le microclimat gascon, le sous sol de sables fauves et l'exigence qualitative des hommes produisent ensemble des vins frais d'une exceptionnelle puissance aromatique. Des vins de plaisir et de partage à découvrir absolument.



MEDAILLES

Concours
Général Paris
2013 -Argent.

DEGUSTATION

Œil

Paille brillante
avec reflets verts
et dorés.

Nez

Pamplemousse et
citron frais dominant
prolongés par de
subtiles notes
végétales et d'épices.

Bouche

La bouche est
fraîche, minérale,
avec un très beau
volume de fruité
développant des
nuances élégantes
de buis. Longue
persistance
aromatique avec des
notes intenses
d'agrumes et de fruits
exotiques.

Accords

Apéritif, entrées,
salades, fruits de mer,
fromages et chèvre
frais.

Température

Servir frais entre 8 et
10°C.