

Miocène IGP Côtes de Gascogne Domaine Chiroulet



Prix: 16,75 € - 17,90 €

Catégories: [Côtes de Gascogne](#), [Tous nos vins](#), [Vins Blancs secs](#)

Mots-clés: [Blanc sec](#), [Gascogne blanc](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/miocene-igp-cotes-de-gascogne-domaine-chiroulet/>

Variantes

- Miocène IGP Côtes de Gascogne Domaine Chiroulet - Moins de 12 bouteilles (#3033)
- Miocène IGP Côtes de Gascogne Domaine Chiroulet - 12 bouteilles et plus (#3032)

En résumé

Cet IGP Côtes de Gascogne blanc est la parfaite expression du terroir gascon.

Ce vin blanc sec exprime le meilleur du terroir gascon, son fruité allié à sa fraîcheur minérale rehaussés d'un soupçon boisé (la fermentation se termine en fût d'Acacia) façonne son expression aromatique.

Description

L'accompagnement parfait des poissons, coquilles et crustacés
Avec l'entrée :

Ravioles de petits gris aux légumes racines, [cassiolette de scampis sur lit de chicon sauce fromage frais aux fines herbes](#), noix de Saint-Jacques gratinées au comté sur un lit de champignons, [asperges à la flamande](#), [Chaussons garnis de poisson poché et poireau sauce citronnée](#), ...

Avec le plat :

Turbotin ou queue de lotte aux petits légumes sauce crémée à l'orange, plie et tartare de légumes, ...

Avec le Fromage :

Fromage de chèvre : crottin de Chavignol, les cabécous, le Rocamadour, ...

Attributs

- Dimensions: ND
- Poids: 1.3 kg
- Pays: France
- Nom du domaine: Domaine Chiroulet
- Région viticole: Gascogne
- Appellation: IGP Côtes de Gascogne
- Millésime: 2020
- Catégorie: Vin tranquille
- Type & couleur: Vin blanc sec
- Cépage(s): Gros Manseng 43%, Sauvignon blanc 57%
- Œil: Jaune pâle légèrement saumoné

- Nez: Senteurs végétale et florale
- Bouche: Une belle fraîcheur de bourgeon de cassis mellée d'arômes complexes avec une finale légèrement saline
- Garde: 3 à 4 ans
- Servir à température: 12°
- Terroir: Terres Blanches
- Type de vinification: Démarrage de la fermentation en cuve inox thermorégulée puis mise sous bois d'Acacia en fût de 400 l, Pressurage en inertage total en absence d'oxygène., Récolte manuelle "à la fraîche" pour limiter les phénomènes oxydatifs sur le raisin.
- Elevage: 20 % termine sous bois d'Acacia, Elevage sur lies fines durant 10 mois avec bâtonnages réguliers.
- Tarif quantité: 12 bouteilles et plus, Moins de 12 bouteilles

Galerie photos

