

GRANDE RÉSERVE 2016 ROUGE

CHIROULET



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin d'une grande originalité, il apporte un plaisir immédiat et est doté d'une belle matière.

- Merlot 60%
- Tannat 40%

Accords mets et vins

Les mets de terroirs, viande rouges et les fromages affinés se marieront très bien avec ce vin.

Détails

Millesime : 2015

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Domaine : Chiroulet

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Bio : non

Caractéristiques

Terroir : Argiles fines

Cépage : 60% Merlot et 40% tannat

Vendange : A pleine maturité

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Macération de 28 jours, avec descente en barrique après fermentation malolactique

Elevage : 1 an en barrique puis 6 mois en cuve bois

Dégustation

Robe : Pourpre

Nez : Complexe de fruits rouges aux nuances délicatement épicés

Bouche : Equilibre, densité et finesse

Garde : 7 ans

Température de service : 17°

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.

