

Le Château de Millet est situé à Eauze dans le Gers.

D'abord voué à la polyculture et à la production d'Armagnac, le domaine réserve aujourd'hui 80 hectares de vigne pour la production des Vins Côtes de Gascogne « Domaine de Millet ».

Le vignoble est installé sur les collines verdoyantes du Nord-Ouest d'Eauze où alternent des sols argilo-siliceux et des sols sableux appelés « sables fauves ».

Francis Dèche, propriétaire, poursuit l'œuvre de cinq générations en s'engageant dans une politique de qualité : encépagement traditionnel, **culture raisonnée du vignoble et évolution constante dans les méthodes et moyens de vinification. Avec sa fille Laurence, qui l'a rejoint en 1999, ils commercialisent une gamme savoureuse et variée ... à découvrir !**

BAS-ARMAGNAC - VINS ET FLOC DE GASCOGNE

Colombard- Ugni blanc

60% colombard, 40% ugni blanc

Vinification

Vendangée et égrappée simultanément, la récolte est égouttée dans des cuves à l'abri des effets néfastes de l'oxygène. Le moût de raisins frais est stabulé à froid pendant 6 jours. Cette action a pour effet d'améliorer l'expression aromatique du raisin tout en abaissant légèrement son acidité. La fermentation est conduite sous contrôle strict de température pendant 2 semaines. Les deux cépages sont vinifiés séparément puis assemblés. Le vin est conservé et mis en bouteilles tôt, dès qu'il exprime au mieux toutes ses qualités de fraîcheur et d'élégance.

Notes de dégustation

-Vin blanc sec, clair avec des reflets jaune pâle.
-Nez intense, plein de fraîcheur, complexe et raffiné ; dominé par des notes de fleurs et de fruits comme l'acacia et la pêche blanche.
-En bouche, attaque progressive ample, complexe et tonique, finale sur des agrumes.

Un modèle d'équilibre et de légèreté qui font de ce vin un vrai compagnon de soif et de plaisir.

Suggestions

Servir à 9 °C seul à l'apéritif, ou au repas.
Il accompagne harmonieusement entrées, fromages de chèvre, asperge landaise, poissons et crustacés.

Récompenses



Médaille Or concours mondial féminalise 2018

Médaille de bronze Concours Général Agricole 2018

Médaille Bronze Decanter WWA 2017, 86/100

Médaille Argent concours mondial féminalise 2016

Guide Hachette des vins 2016

Médaille de bronze Concours Général Agricole 2015

DECANTER WORLD WINE AWARDS : commended 2014

Guide Hachette : ** « vin remarquable » 2014

Médaille d'Or Concours Général Agricole 2009,2010, 2011

Top 100 Meilleurs vins de pays du Monde, London 2006

