

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

Gros Manseng Moelleux

100 % cépage Gros Manseng

La vinification

Ce cépage est vendangé à juste maturité (et non à surmaturité).

La récolte est égouttée dans des cuves à l'abri des effets néfastes de l'oxygène puis pressée. Le moût de raisins frais est stabulé à froid pendant 6 jours, puis fermente lentement pendant 3 à 4 semaines.

La fermentation s'arrête lorsque le vin a atteint 12.5%. Il reste alors naturellement des sucres résiduels qui, ajoutés à l'effet d'une conservation sur lies fines, donneront, au vin, gras et structure.

Notes de dégustation

-Vin blanc moelleux de couleur jaune clair, brillant.

-Bouquet complexe et très typique d'agrumes, fruits exotiques et abricot frais.

-En bouche il développe à la fois vigueur, rondeur et amplitude : un très bel équilibre.

Suggestions

Servir à 8-9 °C seul à l'apéritif ou au repas avec Poissons fumés, foie gras, poissons en sauce, roquefort, ou encore tarte à l'abricot.

> Guide Bettane & Desseauve 2019: note 13.5/20

> Médaille d'OR Guide Gilbert & Gaillard 2019

> Médaille OR Concours Général Agricole 2017

> Médaille Argent Concours Général Agricole 2016

> Médaille Argent Concours Nat Vignerons Indép 2015

bettane +
desseauve



GILBERT & GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN



Note : 87/100 « Robe or clair, lumineuse. Nez miellé sur fond d'abricot, de pêche, de sureau. Une sucrosité juvénile qui emplit la bouche. Les parfums sont croquants, conjugués à une mâche savoureuse et une belle fraîcheur. Un moelleux qui plaira au plus grand nombre. »
juillet 2018

