

Domaine de l' HERRÉ

SAUVIGNON BLANC



Créé en 1974 sur le terroir du Bas Armagnac, le Domaine de l'Herré étend ses 100 hectares de vignes sur le versant sud d'une ligne de crête offrant un panorama splendide sur les Pyrénées. Le microclimat gascon, le sous-sol de sables fauves et la conduite de la vigne en viticulture raisonnée produisent ensemble des raisins d'une exceptionnelle puissance aromatique. En 2010, Pascal Debon acquiert le Domaine avec pour projet de développer une gamme de vins d'excellence sans compromis aucun sur la qualité. Il s'entoure d'une équipe d'hommes et de femmes passionnés par leur métier et qui partagent ce souci constant de la recherche d'excellence. Après quelques années et d'importants investissements sur la vigne et la vinification, les résultats sont là : des vins d'une incomparable finesse qui révèlent toute la palette aromatique du terroir de Gascogne.

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, fromage de brebis.

Température

Servir frais entre 8 et 10°C. A boire jeune.

• CEPAGE ET APPELLATION

100% SAUVIGNON BLANC- IGP Côtes de Gascogne

• ANALYSE

DEGRÉ	12 % vol
ACIDITÉ TOTALE	4,8 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	3 g/l

• VIGNOBLE

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

DENSITÉ DE PLANTATION : 4400 pieds par ha en taille de Guyot simple

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 ha du Sud des Landes au pied des Pyrénées. Ses coteaux 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 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 débordage, les vins fermentent lentement à 16°C.

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

