

Réserve de l' HERRÉ

COLOMBARD / UGNI 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.

• CEPAGE ET APPELLATION

80% COLOMBARD 20% UGNI BLANC
IGP Côtes de Gascogne

• ANALYSE

DEGRÉ	11,5 % vol
ACIDITÉ TOTALE	4,9 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	6 g/l

DEGUSTATION

Oeil

Jaune pâle avec de beaux reflets verts.

Nez

Arômes de fruits confits.

Bouche

Notes intenses d'agrumes et de pêches avec un équilibre subtil entre douceur et fraîcheur.

Accords

Apéritif, entrées, salades, fruits de mer, fromages et chèvre frais.

Température

Servir frais entre 8 et 10°C.

• VIGNOBLE

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

DENSITÉ DE PLANTATION : 4400 pieds par ha

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 hectares 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 optique 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 débouillage, les vins fermentent lentement à 16°C.

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

