

Réserve de l' HERRÉ

SAUVIGNON COLOMBARD



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

Robe brillante
aux reflets
verts

Nez

Fraîcheur d'agrumes
avec des notes
florales.

Bouche

Beau volume de
fruité. Longue finale
aromatique, agrumes,
ananas, lychees.

Accords

Apéritif
Rizotto aux cèpes,
salade thai.

Température

Servir frais entre 8 et
10°C. Garde 2 ans.

• CEPAGE ET APPELLATION

SAUVIGNON 70% COLOMBARD 30%
IGP Côtes de Gascogne

• ANALYSE

DEGRÉ	12 % vol
ACIDITÉ TOTALE	4,2 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 côteaux 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 débouillage, les vins fermentent lentement à 16°C.
ELEVAGE : sur lies et bâtonnage avec maîtrise constante des températures.

