



Les Parcelles de l'Herré

SAUVIGNON GRIS

IGP CÔTES DE GASCOGNE

DEGUSTATION

Œil

Robe brillante
aux reflets verts

Nez

Intense avec des
notes fumées de
pierre à fusil, puis
des notes subtiles de
pamplemousse rose.

Bouche

L'attaque vive et
fraîche est suivie par
une souplesse et une
rondeur agréables.
Des sensations salines
et une grande
longueur soutiennent
les notes d'agrumes
et de zestes de lime

Accords

Fruits de mer,
poissons, viandes
blanches, fromages
persillés.

Température

Servir frais entre 8 et
10°C.

Garde

2 ans.

Le Domaine de l'Herré est un magnifique domaine de 100 hectares de vignobles situé sur le terroir historique du Bas Armagnac. Exposées au sud, les vignes sont plantées sur un des meilleurs terroirs de l'appellation Côtes de Gascogne, composé de sables fauves (sable, ferrite, argile); ces sols apportent une acidité constructive qui donnent aux vins blancs cette expression de finesse et de vivacité.

Le Domaine est certifié Haute Valeur Environnementale HVE depuis le millésime 2017. Les Parcelles de l'Herré comme son nom l'indique sont issues des meilleures parcelles du Domaine de l'Herré puis les vins sont assemblés à partir des cuves d'élevage et soumis à la dégustation par un comité composé de professionnels indépendants qui définit avec nos œnologues le profil final souhaité. Les Parcelles de l'Herré sont uniques comme des rhinocéros en envol!

• CEPAGE

100% Sauvignon Gris

• DEGRE D'ALCOOL

12 %vol

• 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 : 3 ans

RENDEMENT : 60hl /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

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

