

# Domaine de l' HERRÉ

## CHARDONNAY



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

100% CHARDONNAY, IGP Côtes de Gascogne

### • ANALYSE

DEGRÉ	12,0 % vol
ACIDITÉ TOTALE	4,8 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	2,0 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 double

**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

**VITICULTURE** : ébourgeonnage, effeuillage

**VENDANGE** : mécanique avec trieur optique embarqué

**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.

## DEGUSTATION

### Œil

Jaune profond .  
Des reflets topaze.

### Nez

Nez frais de fleurs  
blanches aux  
accents d'acacia,  
de poire et  
d'amande douce.

### Bouche

La bouche est  
fraîche, pleine,  
ronde, équilibrée,  
légèrement  
briochée et beurrée  
avec des notes de  
miel et de citron  
confit.

### Accords

Apéritif, coquillages  
cuisinés, poissons en  
sauce et viandes  
blanches.

### Température

Servir frais entre 8 et  
10°C.

