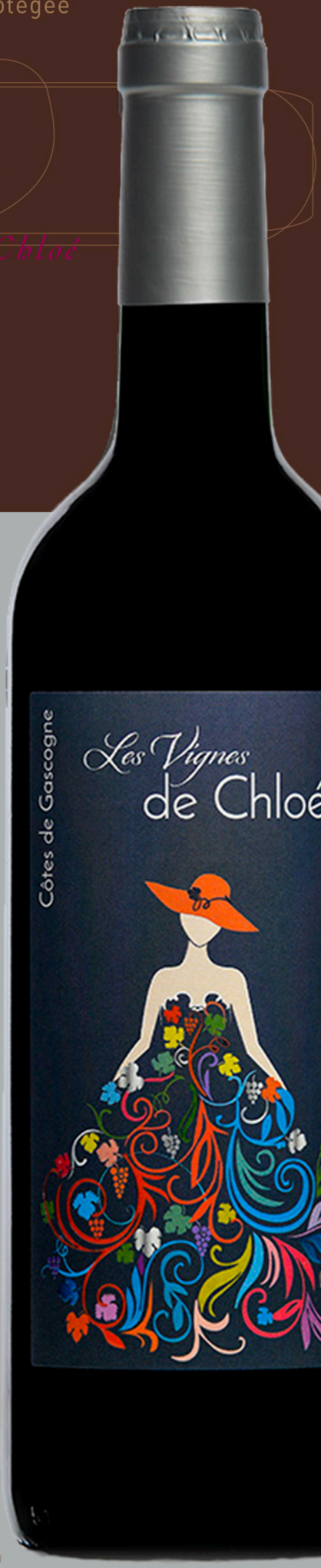
Côtes de Gascogne Indication Géographique Protégée

# histoire de vin Rouge

*Les vignes de Chloé*

Ce Côtes de Gascogne rouge est issu du cépage Merlot.




"Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets". (Salvador Dali)

## l'égrappage

Il est total, ce qui diminue la présence de tanins herbacés dans le vin. Il est suivi d'un foulage.

## la cuvaison

10 jours.

## la fermentation alcoolique

Elle a lieu dans les cuves inox, avec maîtrise des températures afin de préserver le fruité et la finesse des vins.

## la micro oxygénation

Le vin est micro-oxygéné avant et après écoulage ce qui lui donne une structure équilibrée et des tannins enrobés.

## la fermentation malo lactique

Elle se fait à la suite de la fermentation alcoolique, dans des cuves ciment.

## le soutirage

Au cours de l'élevage, les vins sont soutirés régulièrement.

## la filtration

Une légère filtration a lieu au moment de l'embouteillage au mois de Mars. A l'aération, il libère des arômes de fruits rouges tels que la framboise et le cassis. Ces mêmes senteurs s'expriment aussi au palais, l'attaque est souple, les saveurs sont douces et épicées.

**NOTRE CONSEIL :**
La cuvée les Vignes de Chloé accompagne les grillades, volailles, charcuteries, pizzas....
C'est un vin à boire dans sa jeunesse.
Température de service : 11° - 12

DOMAINE Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - **www.domaine-sergent.com**