

# DOMAINE de MIRAIL

Charles Hochman

SUD-OUEST FRANCE

## Jeunes Vignes de Mirlandes 2012

E.A.R.L. du Domaine de Mirail 32700 Lectoure, France.

Contact : Charles-Antoine Hochman

Tel : +33(0)5.62.68.82.52

Fax : +33(0)5.62.68.53.96

E-mail : c.hochman@wanadoo.fr

Site : www.domainedemirail.com

### CEPAGE

65% Merlot - 35% Cabernet-Sauvignon.

### TERROIR

Terroir essentiellement calcaire.

### MODE DE CULTURE

Dernière année de conversion vers l'agriculture biologique.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Des rendements maîtrisés (50hl/ha) sur une sélection de vignes plantées à 7000 pieds par hectare. Macération préfermentaire à froid de 6 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 6 mois.

### MISE EN BOUTEILLE

A partir de 12 mois.

### NOTES DE DEGUSTATION

Robe d'un rouge profond ; nez élégant, frais et fruité et une bouche équilibrée, fraîche, minérale et fruité.

### CONSEIL DE SERVICE

Servir entre 14° et 16°.

## CÔTES DE GASCOGNE IGP

## Colombard 2014

### CEPAGE

100 % Colombard.

### TERROIR

Argilo-calcaire.

### MODE DE CULTURE

Agriculture biologique.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation et élevage de 3 mois en cuve inox.

### MISE EN BOUTEILLE

A partir de 3 mois.

## NOTES DE DEGUSTATION

Un vin blanc sec avec une robe pâle, des reflets verts. Un nez très expressif, frais et des notes de pamplemousse. Un vin aromatique, acidulé dont l'équilibre se fait sur la minéralité.

## CONSEIL DE SERVICE

Servir entre 6° et 8°

A l'apéritif, fruits de mer, cuisine asiatique, fromages.

## POTENTIEL DE GARDE

3 ans.

# Mirlandes Nature blanc 2010

## CEPAGE

70% Colombard et 30% Chardonnay.

## TERROIR

Vignoble de coteaux argilo-calcaire, sur la rive gauche du Gers, en plein cœur de la Lomagne (petite Toscane).

Vignes de 18 ans et rendements de 60 hl/ha pour le Colombard.

Vignes de 7 ans et rendements de 30 hl/ha pour le Chardonnay.

## TRAVAIL A LA VIGNE ET VINIFICATION

Vignoble en lutte biologique, travail du sol, guyot simple, épamprage sévère, sélection des rameaux, jamais de vendange en vert.

Vendange manuelle, macération pelliculaire. Fermentation (levures indigènes) en cuves béton à température régulée (18°C). Elevage de douze mois en cuves (pour 70% du volume) et en fûts de chêne neufs (pour 30% du volume).

## NOTES DE DEGUSTATION

Nez complexe et changeant avec l'aération: rhubarbe, ananas, pointe d'anis.

Bouche ample, ronde, arômes de fruits frais, légère acidité en finale.

## MISE EN BOUTEILLE

A partir de 12 mois.

## TEMPERATURE DE SERVIC

# Soleil d'octobre 2014

## CEPAGE

50% Colombard - 30% Gros Manseng et 20% Petit Manseng.

## TERROIR

Argilo-calcaire.

## MODE DE CULTURE

Agriculture biologique.

## VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation et élevage de 3 mois en cuve inox.

## MISE EN BOUTEILLE

A partir de 3 mois.

## NOTES DE DEGUSTATION

Acidulée, bel équilibre entre l'acidité et le fruité, vin simple en bouche qui présente

une gamme aromatique bien évoluée.

## CONSEIL DE SERVICE

Servir entre 6° et 8°

A l'apéritif, fruits de mer, salade au gingembre, fromages.

## POTENTIEL DE GARDE

3 ans.

# Mirlandes Nature rouge 2011

## CEPAGE

100% Cabernet Franc.

## TERROIR

Vignoble de coteaux argilo-calcaire, sur la rive gauche du Gers, en plein cœur de la Lomagne (petite Toscane).

Vignes de 15 ans, rendements de 30 hl/ha.

## TRAVAIL A LA VIGNE ET VINIFICATION

Vignoble en lutte biologique, travail du sol, guyot simple, épamprage sévère, sélection des rameaux, jamais de vendange en vert.

Vendange manuelle, macération pelliculaire. Fermentation (levures indigènes) en cuves béton à température régulée (18°C). Elevage de deux mois en cuves.

## NOTES DE DEGUSTATION

Nez franc et ouvert de fruits rouges mûrs et d'épices. Souple et fraîche, la bouche s'appuie sur de fins tanins.

## TEMPERATURE DE SERVICE

Servir entre 14° et 16°.

## POTENTIEL DE GARDE

5 ans.

# DOMAINE de MIRAIL

## Mirlandes 2010

### CEPAGE

65% Merlot - 35% Cabernet-Sauvignon.

### TERROIR

Terroir calcaire.

### MODE DE CULTURE

Première année de conversion vers l'agriculture biologique.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Des rendements maîtrisés (50hl/ha) sur une sélection de vignes plantées à 7000 pieds par hectare. Macération préfermentaire à froid de 6 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois en barriques (20% neuve, 80% un et deux vins).

### MISE EN BOUTEILLE

A partir de 18 mois.

### NOTES DE DEGUSTATION

Robe : rouge profond, pourpre.

Nez : frais, fruité, grillé et torréfié.

Bouche : pleine, charnue et structurée. Les tanins sont bien présents, ainsi que des notes de vanille et de torréfaction.

**CONSEIL DE SERVICE**

Servir entre 14° et 16°.

Potentiel de garde de 10 ans.

**CÔTES DE GASCOGNE IGP**

© lacave.facecile.com