



Le vignoble du Château de Millet est installé sur les collines verdoyantes d'Eauze dans le Gers où alternent des sols argilo-siliceux et des sols sableux appelés "sables fauves".

Francis Dèche, propriétaire, poursuit l'œuvre de cinq générations en s'engageant dans une politique de qualité : encépagement traditionnel, **culture raisonnée du vignoble** et évolution constante dans les méthodes de vinification. Avec sa fille Laurence, qui l'a rejoint en 1999, ils commercialisent une gamme savoureuse et variée ... à découvrir !

CUVÉE  
ELUSA

Cépages : 50% Petit Manseng  
30% Sauvignon Blanc  
20% Chardonnay



### La vinification

La cuvée Elusa est issue des meilleures parcelles situées sur les coteaux argilo-siliceux qui surplombent les vestiges de l'ancienne capitale antique Elusa (III<sup>e</sup> siècle).

Les vignes sont vendangées à pleine maturité, de nuit. La vendange est macérée 9 heures, avant de subir un pressurage doux. Après fermentations séparées des 3 cépages, le Petit Manseng, très fin et intense, est associé à un assemblage de sauvignon et de chardonnay, pour une alliance détonante.

### Notes de dégustation

Au nez, les notes intenses de fruits exotiques et d'agrumes confits surprennent et séduisent.

L'attaque en bouche est fraîche et ample. Ce vin blanc s'ouvre sur des notes savoureuses et persistantes de pêche blanche et d'agrumes.

Un vin généreux au caractère frais et gourmand.

### Suggestions

Servir légèrement rafraîchi, tout au long d'un repas. Son relief et sa complexité en font un vin de plaisir et de gastronomie.

> **Médaille OR Concours Général Agricole 2023**

> **Médaille OR Concours Mondial Féminale 2019**

> **Guide Bettane et Desseauve 2019**

> **Guide Hachette 2019 – 1 Etoile**

> **International Challenge 2018 Gilbert & Gaillard Méd. OR**

> **Concours Général Agricole 2017 Méd. d'ARGENT**

