

PRODUIT DE FRANCE
CONTIENS SULFITE - ENTHÂT SULFITE
75cl, 11,5% Alc/Vol.

DOMAINE DE **Millet**

AU SON DE LA CLOCHE,
SIFFLER LA DÉBAUCHE,
DÉBOUCHER UN FLACON,
PARTAGER UN CANON ! 

C'EST AU SON DE LA CLOCHE,
AU BORD DE L'ÉTANG,
QU'ON S'OFFRE LE TEMPS :
C'EST DU VRAI, C'EST DU BON,
C'EST DU GASCON !

2021 *Blanc
sec et fruité*

COLOMBARD + UGNI BLANC
CÔTES de GASCogne
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
EARL Château de Millet
32800 Eauze - France
www.chateaudemillet.com

ISSU D'UNE EXPLOITATION
HAUTE VALEUR
HYGIENNE ET SÉRIOSITÉ

0 000000 000000





Cépages

60% colombard et 40% ugni blanc, les 2 cépages emblématiques du vignoble de Gascogne.

Viticulture raisonnée certifiée HVE niveau 3

Vinification

La fermentation est conduite sous contrôle strict de température pendant 2 semaines. Les deux cépages sont vinifiés séparément puis assemblés. Le vin est conservé et mis en bouteilles tôt, dès qu'il exprime au mieux toutes ses qualités de fraîcheur et d'élégance.

Dégustation

Nez intense, plein de fraîcheur, complexe et raffiné ; dominé par des notes de fleurs et de fruits comme l'acacia et la pêche blanche. En bouche, attaque progressive ample, complexe et tonique, finale sur des agrumes.

Un modèle d'équilibre et de légèreté qui font de ce vin un vrai compagnon de soif et de plaisir !

Récompenses

Médaille ARGENT Concours des Vignerons Indépendants de France 2022

Conditionnement

Palette EURO de 600 bts

- cartons de 6 bts
EAN 13 : 3538964117505

- bouteilles 750 ml
EAN 13 : 3538964117062



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENS SUILETTE - ENTRAÏ SUILETTE
750L 11,5% Alc/Vol

ISSU D'UNE EXPLOITATION
HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE DE **Millet**

AU SON DE LA CLOCHE,
SIFFLER LA DÉBAUCHE,
DÉBOUCHER UN FLACON,
PARTAGER UN CANON !

C'EST AU SON DE LA CLOCHE,
AU BORD DE L'ÉTANG,
QU'ON S'OFFRE LE TEMPS :
C'EST DU VRAI, C'EST DU BON,
C'EST DU GASCON !

2021 *Rosé*
frais et fruité

EGIODOLA + SYRAH
CÔTES de GASCOGNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
EARL Château de Millet
32800 Eauze - France
www.chateaudemillet.com

vigneron
indépendant



Cépages

L'**égirodola** (= « rouge sang » en Basque) est enfant du Sud-Ouest obtenu par le croisement des cépages Abouriou et Fer, qui étaient autrefois cultivés en Gascogne. La **syrah** vient renforcer son caractère frais et délicat.

Viticulture raisonnée certifiée HVE niveau 3

Vinification

Ce vin est un rosé obtenu directement par **pressée**, à l'abri des effets néfastes de l'oxygène, suivie d'une vinification comparable à celle d'un vin blanc : stabulation à froid pendant 6 jours, fermentation sous contrôle strict de température pendant 2 semaines.

Dégustation

Couleur rosé clair avec des nuances violettes.
Nez très flatteur de fruits rouges, fraise et cerise fraîche.
Belle vivacité en bouche et beaucoup de délicatesse.
Un rosé original et typé, à seulement 11.5 % alc.

Récompenses

Méd. ARGENT Concours Mondial du Rosé 2022
2** Guide HACHETTE 2023
Médaille Bronze CGA 2022

Conditionnement

Palette EURO de 600 bts

- cartons de 6 bts
EAN 13 : 3538964227501

- bouteilles 750 ml
EAN 13 : 3538963227068



PRODUIT DE FRANCE
 CONTIENS SULFITE - ENTHAL SULFITE
 75cl, 11,5% Alc/Vol

DOMAINE DE **Millet**

AU SON DE LA CLOCHE,
 SIFFLER LA DÉBAUCHE,
 DÉBOUCHER UN FLACON,
 PARTAGER UN CANON !

C'EST AU SON DE LA CLOCHE,
 AU BORD DE L'ÉTANG,
 QU'ON S'OFFRE LE TEMPS :
 C'EST DU VRAI, C'EST DU BON,
 C'EST DU GASCON !

2021 *Rouge*
souple et fruité

MERLOT + CABERNET FRANC
CÔTES de GASCOGNE
 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
 EARL Château de Millet
 32800 Eauze - France
www.chateaudemillet.com

ISU D'UNE EXPLOITATION
 HAUTE VALEUR
 ENVIRONNEMENTALE

vigneron
 indépendant



Cépages

50% merlot et 50% cabernet franc

Viticulture raisonnée certifiée HVE niveau 3

Vinification

Vignes de 15 ans sur sols argilo-siliceux avec des affleurements d'aliols, et graviers. Contrôle des rendements pour une maturité optimale.

Macération de 10 jours et fermentations bien suivies pour préserver les qualités de rondeur et d'arômes de ces deux cépages très complémentaires.

Dégustation

Robe grenat clair aux reflets rubis. Nez de fruits noirs (mûre, prune). La bouche souple en attaque dévoilant une belle amplitude aromatique. Le vin reste frais tout au long de la dégustation et laisse sur une savoureuse note fruitée.

Récompenses

Méd. OR Concours International Feminalise 2022

Conditionnement

Palette EURO de 600 bts
 - cartons de 6 bts
 EAN 13 : 3538964217502
 - bouteilles 750 ml
 EAN 13 : 3538964217069

