CÔTES DE GASCOGNE • FLOC DE GASCOGNE • BAS-ARMAGNACS

Domaine de Millet

FAMILLE DECHE

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 !

Merlot sélection

100% cépage merlot

La vinification

Vignes de 28 ans sur sols peu profonds de sables fauves avec sédiments marins et sous-sol de « terrebouc ».

Après effeuillage et éclaircissage si besoin, les vendanges ont lieu lorsque les grappes bien saines ont atteint une maturité optimale.
Vinification lente avec remontages quotidiens pour une bonne expression du cépage merlot. L'élevage est effectué 3 mois en cuve avant mise en bouteilles.
Ce vin pourra être gardé pendant 3 à 5 ans en cave.

Suggestions

Servir à 15 °C en accompagnement de viandes rouges, viandes en sauce au vin, fromages,..

Notes de dégustation

« Robe dense au reflet pourpre violacé. Nez floral et fruité capiteux, aux accents de violette et de griotte.
La bouche est typée, le vin est étoffé, les tanins sont veloutés et la fraîcheur est au rendez-vous. Un vin de pays très agréable.»

Récompenses

> Médaille d'Or Concours Mondial Feminalise 2022
Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard 2019
Concours Général Agricole 2016 **Médaille BRONZE >**
Concours Général Agricole 2013 **Médaille d'ARGENT**
Concours Nat. Vignerons Indép. 2012 **Méd. BRONZE**
Concours Général Agricole 2009 **Médaille d'OR**