

CHÂTEAU de MIRAIL

Charles Hochman

■ SUD-OUEST FRANCE ■

BLANCHE D'ARMAGNAC AOP



DOMAINE DE MIRAIL

LE VIN BIO DE GASCOGNE

BLANCHE D'ARMAGNAC



CEPAGE

100% Folle-Blanche.

TERROIR

Terroir essentiellement calcaire.

MODE DE CULTURE

Agriculture biologique.



VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification et élevage en cuve inox.

MISE EN BOUTEILLE

A partir de 3 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez intense et flatteur de prune verte, de coing, d'amande fraîche. L'aération révèle la finesse des fleurs blanches, sensation presque féminine de fruits très mûrs. L'attaque en bouche est ronde, grasse et fruitée. Une eau-de-vie qui révèle un caractère tendre et séveux.

Une Folle-blanche remplie de fruit, de jeunesse et empreinte de légèreté, qui gagnera à être rafraîchie.

CONSEIL DE SERVICE

Servir entre 4° et 6°.



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